



412116S-2017



河南省双景农产品有限公司企业标准

Q/HSN 0001S-2017

---

# 淀粉制品

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

---

河南省双景农产品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省双景农产品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省双景农产品有限公司。

本标准主要起草人：贾彦西、贾涛、李俊超。

H N

Q B

# 淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉为主要原料，添加木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、魔芋粉、碳酸钠、食用盐、生活饮用水，经搅拌、混合、成型、烘干、包装加工而成的非即食的粉皮、粉条、粉丝、大拉皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 绿豆淀粉、豌豆淀粉和红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	均匀丝状（或条状、片状）	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味。
色泽	有光泽，白色或乳白色透明状	
气味	具有该产品特有的气味	
滋味	复水后柔软、滑爽、有韧性，口尝无砂质，具有本品固有滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分，%	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉，%	≥ 75.0	GB 5009.9
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

断条率（仅限粉条、粉丝、大拉皮），% ≤	10.0	GB/T 23587
*铅指标严于食品安全国家标准。		

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留最大限量应符合GB 2763的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉为主要原料，添加木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、魔芋粉、碳酸钠、食用盐、生活饮用水，经搅拌、混合、成型、烘干、包装加工而成的非即食的粉皮、粉条、粉丝、大拉皮。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》中的规定。

河南省双景农产品有限公司  
2017年07月28日