



413813S-2018



河南大咖食品有限公司企业标准

Q/HDS 0006S-2018

---

# 木薯淀粉圆

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

---

河南大咖食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由河南大咖食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南大咖食品有限公司。

本标准主要起草人：张晴。

H N

Q B

# 木薯淀粉圆

## 1 范围

本标准规定了木薯淀粉圆的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以木薯淀粉、生活饮用水为主要原料，加入食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、叶绿素铜钠盐）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、果葡糖浆、食用香精（焦糖香精、冬瓜茶香精、黑糖香精、抹茶香精、草莓香精、橙子香精、菠萝香精、榴莲香精、玫瑰香精、蜂蜜香精、红豆香精、紫薯香精、玉米香精、绿豆香精）中的几种，经混合搅拌、滚圆、筛选包装制作而成的木薯淀粉圆（非即食淀粉制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.4 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.5 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.6 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.7 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.8 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.13 醋酸酯淀粉应符合 GB29925 的规定。
- 2.1.14 羟丙基淀粉应符合 GB29930 的规定。
- 2.1.15 羟丙基二淀粉应符合 GB29931 的规定。
- 2.1.16 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 食用香精（焦糖香精、冬瓜茶香精、黑糖香精、抹茶香精、草莓香精、橙子香精、菠萝香精、榴莲香精、玫瑰香精、蜂蜜香精、红豆香精、紫薯香精、玉米香精、绿豆香精）应符合 GB 30616

的规定。

2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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	检验方法
性状	圆球形	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	
气味	具有该产品应有的气味，无酸味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

## 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 40	GB 5009.9
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>c</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>d</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.141
叶绿素铜钠盐 <sup>e</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
双乙酸钠, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
<p>* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适用于添加柠檬黄的产品；</p> <p>b仅适用于添加日落黄的产品；</p> <p>c仅适用于添加亮蓝的产品；</p> <p>d仅适用于添加诱惑红的产品；</p> <p>e仅适用于添加叶绿素铜钠盐的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>		

## 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

木薯淀粉圆是以木薯淀粉、生活饮用水为主要原料，加入食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、叶绿素铜钠盐）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、果葡糖浆、食用香精（焦糖香精、冬瓜茶香精、黑糖香精、抹茶香精、草莓香精、橙子香精、菠萝香精、榴莲香精、玫瑰香精、蜂蜜香精、红豆香精、紫薯香精、玉米香精、绿豆香精）中的几种，经混合搅拌、滚圆、筛选包装制作而成的木薯淀粉圆（非即食淀粉制品）。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大咖食品有限公司

H N  
Q B