



413078S-2025



河南洪河天地食品有限公司企业标准

Q/HHTS 0021S-2025

# 淀粉制品

2025-10-28 发布

2025-10-28 实施

河南洪河天地食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南洪河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦阳洋、王宇莹、杨丹丹。

本标准自发布实施日期起替代 Q/HHTS 0021S-2023，备案号：413949S-2023。

H N

Q B

# 淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加小麦粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉中的一种或几种】、紫菜、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡豆豉、菊花（亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、醋粉、藕粉、可可粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、芝麻、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、琼脂、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食用香精、食品用香料【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】、乳粉中的两种或多种，经调浆、成型（蒸制或挤压，未完全熟制）、冷却、抹油食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、切制和包装工艺制成的非即食淀粉制品（食用前需加热熟化）。

根据原辅料与形状不同可将产品分为：凉皮（淀粉制品）、杂粮凉皮（淀粉制品）、果蔬凉皮（淀粉制品）、擀面皮（淀粉制品）、酿皮（淀粉制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.10 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.11 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。
- 2.1.12 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡豆豉、菊花、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.15 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2023 年第 9 号)的规定。
- 2.1.16 醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.18 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.19 极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.22  $\gamma$ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.23 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.24 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.27 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.28 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.34 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.35 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.37 羟丙基甲基纤维素 (HPMC) 应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.39 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.40 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.41 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.42 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.43 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.44 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.45 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.46 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有本品应有的性状	取 1 袋样品, 置于白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 把所取样品经煮制后, 用温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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	≤ 70	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
淀粉 (以干基计), %	> 50	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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 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 其他要求

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；药食同源、新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加小麦粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉中的一种或几种】、紫菜、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、若麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡豆豉、菊花（亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、醋粉、藕粉、可可粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、芝麻、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、琼脂、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食用香精、食品用香料【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】、乳粉中的两种或多种，经调浆、成型（蒸制或挤压，未完全熟制）、冷却、抹油食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、切制和包装工艺制成的非即食淀粉制品（食用前需加热熟化）。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南洪河天地食品有限公司