



410791S-2018



河南桐裕生物科技有限公司企业标准

Q/TYSW 0001S-2018

---

# 淀粉制品（湿粉条）

2018-03-29 发布

2018-03-29 实施

---

河南桐裕生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南桐裕生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘世杰、李亚博、梁杨浦。

H N

Q B

# 淀粉制品（湿粉条）

## 1 范围

本标准规定了淀粉制品（湿粉条）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、绿豆淀粉、食用玉米淀粉、芋头淀粉、紫薯淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、山药粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、腰果粉、核桃粉、草莓粉、黄桃粉、菠萝粉、黑米粉、可溶性大豆多糖、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠、香芋香精中的几种，经和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食淀粉制品（湿粉条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 山药粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、腰果粉、核桃粉、草莓粉、黄桃粉、菠萝粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 黑米粉应符合 GB 2715 和 NY/T 832 的规定。
- 2.1.8 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.9 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 香芋香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性 状	呈条状或片状或块状	在自然光线下观察其色泽和性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 20.0	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
硫酸铝钾 (干样品以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
注: *该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

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、绿豆淀粉、食用玉米淀粉、芋头淀粉、紫薯淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、山药粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、腰果粉、核桃粉、草莓粉、黄桃粉、菠萝粉、黑米粉、可溶性大豆多糖、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠、香芋香精中的几种，经和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食淀粉制品（湿粉条）。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，制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

河南桐裕生物科技有限公司

Q B