



410211S-2026



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0017S-2026

淀粉制品

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉、藕淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入或不加入大米粉、小麦粉、玉米粉、谷物杂粮粉【大米粉、黑麦粉、青稞(裸大麦)粉、苦荞粉、甜荞粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉(薏米粉)、粳米(糜子)粉、黍米(大黄米)粉、糯米粉、青豆粉、小豆(红小豆)粉、芸豆(菜豆)粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉(红薯粉、马铃薯粉)、小米粉、大麦粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、黑米粉、藜麦粉、全麦粉、小麦麸皮粉、青稞粉、黄米粉、粳米粉、扁豆粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉中的一种或几种】、淀粉类蔬菜粉【紫薯粉、山药粉、马铃薯粉(土豆粉)、地瓜粉、芋头粉中的一种或几种】、南瓜(清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁)、黄秋葵(清洗、粉碎、榨汁或不榨汁)、胡萝卜(清洗、粉碎、榨汁或不榨汁)、菠菜(清洗、粉碎、榨汁或不榨汁)、果蔬粉(西兰花粉、苦瓜粉、紫甘蓝粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、香菜粉、荠菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、木瓜粉、青梅粉、香梨粉、金橘粉、石榴粉、桑葚粉、覆盆子粉、番石榴粉、牛油果粉、山楂粉、西芹粉、韭菜粉、空心菜粉、彩椒粉、莴笋粉、冬瓜粉、芦笋粉、洋葱粉、大蒜粉中的一种或几种)、莲子粉、核桃粉、花生粉、白芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻、黑芝麻、坚果籽类粉(奇亚籽粉、巴旦木粉、芝麻粉、核桃粉、葵花籽粉、腰果粉、松子粉、榛子粉中的一种或几种)、食用菌粉(干松蘑粉、干冬菇粉、干木耳粉、香菇粉、灰树花粉、金针菇粉、蟹味菇粉、竹荪粉中的一种或几种)、藻类粉(海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、石花菜粉中的一种或几种)、菊粉、抗性糊精、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉、鸡蛋液、低聚果糖、螺旋藻粉(钝顶螺旋藻粉或极大螺旋藻粉)、低聚异麦芽糖、低聚木糖、水苏糖、乳清粉、酪蛋白、蛋清粉、鸡蛋白粉、蛋清蛋白粉、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、鹰嘴豆蛋白粉、大米蛋白粉、燕麦蛋白粉、小麦蛋白粉、花生蛋白粉、芝麻蛋白粉、乳脂肪球膜乳(清)蛋白粉、玉米蛋白粉、火麻仁蛋白粉、藜麦蛋白粉、干蛋制品(鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种)、食用菌制品(香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种)、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、大豆蛋白粉、食用盐、食用植物油中的一种或几种，固态复合调味料1(淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯)、固态复合调味料2(淀粉、食用香精、 α -淀粉酶、食用盐)、固态复合调味料3【乳清发酵物(食用葡萄糖、乳清粉、酵母提取物、麦芽糊精)、食用盐、食品用香料、香辛料、白砂糖、酵母浸粉】、荆芥粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、蕨根粉、番茄粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、可溶性大豆多糖、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)、乳酸、乳酸钠、D-异抗

坏血酸钠、抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、酪蛋白酸钠、碳酸钠、硫酸钙、微晶纤维素、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、磷脂、碳酸氢钾、磷酸酯双淀粉、羟丙基甲基纤维素、结冷胶、阿拉伯胶、改性大豆磷脂、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、海藻酸丙二醇酯、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钾、明胶、甘油（又名丙三醇）、酶制剂、食品用香精中的一种或几种】、食用植物油中的一种或几种，经配料、调粉、挤压成型、老化或不老化、浸泡或不浸泡、洗粉或不洗粉、干燥或不干燥、切段或不切段、包装而成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：干（湿）红薯粉丝/条、干（湿）绿豆粉丝/条、干（湿）土豆粉、干（湿）复合粉丝/条、干（湿）川粉、

2要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉、藕淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.6 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.7 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.9 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.13 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 固态复合调味料 1、固态复合调味料 2、固态复合调味料 3 应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 荆芥粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、蕨根粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规

定。

- 2.1.22 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.23 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.32 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.34 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.35 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.36 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.37 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.38 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.41 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.42 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.43 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 坚果籽类粉、花生粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、核桃粉、黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.47 淀粉类蔬菜粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.48 莲子粉应干燥、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.49 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.50 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.51 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.52 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.53 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

- 2.1.54 南瓜、黄秋葵、胡萝卜、菠菜应干净、无污染、无腐烂变质，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.55 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.56 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.58 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.59 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.60 乙酰化单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.61 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.62 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.63 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.64 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.65 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.66 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.67 改性大豆磷脂 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.68 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.69 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.72 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.73 藻类粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.74 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.75 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.76 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.77 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.78 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.79 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、鹰嘴豆蛋白粉、大米蛋白粉、燕麦蛋白粉、小麦蛋白粉、花生蛋白粉、芝麻蛋白粉、玉米蛋白粉、火麻仁蛋白粉、藜麦蛋白粉、螺旋藻蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.80 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.81 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.82 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.83 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.84 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。

- 2.1.85 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.86 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.87 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.88 蛋清粉、鸡蛋白粉、蛋清蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.89 乳脂肪球膜乳（清）蛋白粉应符合 QB/T 5805 的规定。
- 2.1.90 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 17.0 (干制品) 75.0 (湿制品)	GB 5009.3
淀粉 (以干基计), g/100g	> 50.0	GB 5009.9
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
铝的残留量 ^a (干样品, 以Al计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加了硫酸铝铵、硫酸铝钾的产品的检验。		

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购调味包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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉、藕淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入或不加入大米粉、小麦粉、玉米粉、谷物杂粮粉【大米粉、黑麦粉、青稞(裸大麦)粉、苦荞粉、甜荞粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉(薏米粉)、稷米(糜子)粉、黍米(大黄米)粉、糯米粉、青豆粉、小豆(红小豆)粉、芸豆(菜豆)粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉(红薯粉、马铃薯粉)、小米粉、大麦粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、黑米粉、藜麦粉、全麦粉、小麦麸皮粉、青稞粉、黄米粉、粳米粉、扁豆粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉中的一种或几种】、淀粉类蔬菜粉【紫薯粉、山药粉、马铃薯粉(土豆粉)、地瓜粉、芋头粉中的一种或几种】、南瓜(清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁)、黄秋葵(清洗、粉碎、榨汁或不榨汁)、胡萝卜(清洗、粉碎、榨汁或不榨汁)、菠菜(清洗、粉碎、榨汁或不榨汁)、果蔬粉(西兰花粉、苦瓜粉、紫甘蓝粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、香菜粉、荠菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、木瓜粉、青梅粉、香梨粉、金橘粉、石榴粉、桑葚粉、覆盆子粉、番石榴粉、牛油果粉、山楂粉、西芹粉、韭菜粉、空心菜粉、彩椒粉、莴笋粉、冬瓜粉、芦笋粉、洋葱粉、大蒜粉中的一种或几种)、莲子粉、核桃粉、花生粉、白芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻、黑芝麻、坚果籽类粉(奇亚籽粉、巴旦木粉、芝麻粉、核桃粉、葵花籽粉、腰果粉、松子粉、榛子粉中的一种或几种)、食用菌粉(干松蘑粉、干冬菇粉、干木耳粉、香菇粉、灰树花粉、金针菇粉、蟹味菇粉、竹荪粉中的一种或几种)、藻类粉(海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、石花菜粉中的一种或几种)、菊粉、抗性糊精、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉、鸡蛋液、低聚果糖、螺旋藻粉(钝顶螺旋藻粉或极大螺旋藻粉)、低聚异麦芽糖、低聚木糖、水苏糖、乳清粉、酪蛋白、蛋清粉、鸡蛋白粉、蛋清蛋白粉、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、鹰嘴豆蛋白粉、大米蛋白粉、燕麦蛋白粉、小麦蛋白粉、花生蛋白粉、芝麻蛋白粉、乳脂肪球膜乳(清)蛋白粉、玉米蛋白粉、火麻仁蛋白粉、藜麦蛋白粉、干蛋制品(鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种)、食用菌制品(香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种)、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、大豆蛋白粉、食用盐、食用植物油中的一种或几种，固态复合调味料1(淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯)、固态复合调味料2(淀粉、食用香精、 α -淀粉酶、食用盐)、固态复合调味料3【乳清发酵物(食用葡萄糖、乳清粉、酵母提取物、麦芽糊精)、食用盐、食品用香料、香辛料、白砂糖、酵母浸粉】、荆芥粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、蕨根粉、番茄粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、可溶性大豆多糖、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、抗坏血酸(维生素C)、酪蛋白酸钠、碳酸钠、硫酸钙、微晶纤维素、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、磷脂、碳酸氢钾、磷酸酯双淀粉、羟丙基

甲基纤维素、结冷胶、阿拉伯胶、改性大豆磷脂、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、海藻酸丙二醇酯、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钾、明胶、甘油（又名丙三醇）、酶制剂、食品用香精中的一种或几种】、食用植物油中的一种或几种，经配料、调粉、挤压成型、老化或不老化、浸泡或不浸泡、洗粉或不洗粉、干燥或不干燥、切段或不切段、包装而成的非即食淀粉制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛禾香食品有限公司

H N

Q B