

06.05.0
2.01

Q/LXP

卢龙县学平粉丝厂企业标准

Q/LXP 0001S-2019

淀粉制品

备案号：131561S-2019
备案日期：2019年07月09日
有效日期：2024年07月08日

2019-04-08 发布



2019-04-08 实施

卢龙县学平粉丝厂发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》，GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB/T 23587《粉条》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由卢龙县学平粉丝厂提出。

本标准起草单位：卢龙县学平粉丝厂。

本标准主要起草人：刘学平。

本标准于2019年04月08日由卢龙县学平粉丝厂负责人刘学平批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年04月08日首次发布。



淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用玉米淀粉、红薯（甘薯、山芋、地瓜）淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、马铃薯（洋芋）淀粉、芋头淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种为主要原料，添加棕榈油，添加或不添加蔬菜粉（胡萝卜粉、番茄粉、芹菜粉、韭菜粉、菠菜粉）、浓缩蔬菜汁（浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩芹菜汁、浓缩韭菜汁、浓缩菠菜汁）中的一种或几种，经配料、和浆、挤压熟化成型、冷却老化、清水浸泡、干燥或不干燥、包装而制成的丝状、条状或片状的非即食淀粉制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15680 棕榈油
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 23587 粉条
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 34321 食用甘薯淀粉
- NY/T 957 番茄粉



NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

根据水分含量的不同将产品分为干淀粉制品和湿淀粉制品。

3.1 干淀粉制品：清水浸泡后经干燥的淀粉制品。

3.2 湿淀粉制品：清水浸泡后不干燥经冷藏（或冷冻）的淀粉制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

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

4.1.3 红薯（甘薯、山芋、地瓜）淀粉应符合 GB/T 34321、GB 31637 的规定。

4.1.4 紫薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉、山药淀粉、蕨根淀粉、芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.1.5 马铃薯（洋芋）淀粉应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。

4.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 的规定。

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

4.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

4.1.9 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

4.1.10 胡萝卜粉、芹菜粉、韭菜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

4.1.11 浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩芹菜汁、浓缩韭菜汁、浓缩菠菜汁应符合 GB 17325 的规定。

4.1.12 以上所有原辅料还应符合国家相关标准和有关规定。

4.2 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
色泽	具有该品种应有的色泽，有光泽	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测、手感、鼻嗅、口尝
形态	具有该产品应有的形态，不发黏、无发霉、无变质，口感无砂质	
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味、不酸	
杂质	无肉眼看见外来杂质	

4.3 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
		干淀粉制品	湿淀粉制品	
淀粉/(%)	≥	70.0	20.0	GB 5009.9
水分/(%)	≤	17.0	75.0	GB 5009.3
断条率 ^a /(%)	≤	10.0		GB/T 23587
灰分/(g/100g)	≤	0.80		GB 5009.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4		GB 5009.12

注：^a仅限于产品为丝状、条状的产品；其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.4 净含量

预包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

在成品库内每批随机抽取6个最小独立包装，其中4个用作感官要求、理化指标、净含量的检验，另2个留样备用。

6.2.2 检验项目

感官要求、水分、断条率、净含量。



6.2.3 每批产品须经检验部门按照本标准要求进行检查，检验合格并签发合格证后，方可出厂销售。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

在成品库内随机取出厂检验合格的产品，随机抽取6个最小独立包装，其中4个用作感官要求、理化指标的检验，另2个留样备用。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。



6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时，判定该批次为合格，如果检验结果不符合本标准规定时，可在同批产品中加倍取样，复检仍有一项不合格，判为不合格品。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 湿淀粉制品产品标签上应标明非即食及其食用方法。

7.1.3 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

预包装产品的包装材料应符合 GB 9683 的规定，包装物要牢固、美观、防潮、无异味。

7.3 贮存

8.3.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库存放。

8.3.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好并有防雨、防潮、防虫、防鼠设施的库房内。产品应离墙离地存放，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。湿淀粉制品需要冷藏（0℃~4℃）贮存或冷冻（-18℃以下）贮存，冷冻温度波动范围控制在 ±2℃ 以内。

7.4 运输

运输工具和贮存场所应清洁、干燥、无污染，防止日晒、雨淋、受潮。严禁与有毒、有害、有异味和有挥发性气味的物品混运、混存。湿淀粉制品需要冷藏（0℃~4℃）或冷冻（-18℃以下）条件下运输。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品按品种、包装、季节和贮存条件不同标识产品保质期，符合GB 7718的规定。

