



412559S-2017



漯河市众友食品有限公司企业标准

Q/LZY 0001S-2017

土豆粉（条）

2017-10-23 发布

2017-10-23 实施

漯河市众友食品有限公司 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。

本标准由漯河市众友食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张孝民、马坤英、袁宝多。

H N

Q B

土豆粉（条）

1 范围

本标准规定了土豆粉（条）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以马铃薯淀粉、木薯淀粉、生活饮用水、食用盐、碳酸钠、硫酸铝钾（又名钾明矾）、脱氢乙酸钠为原料，经搅拌、混合、挤制成型、煮制、浸泡、冷却、包装加工而成的非即食土豆粉（条）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.7 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	要 求	检验方法
性 状	条型粗细均匀，无并丝粘连，弹性良好	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，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	≤ 78.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
淀粉, g/100g	≥ 12.0	GB 5009.9
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.121
铝的残留量（干样品，以Al计），mg/kg ≤	200	GB 5009.182
注：*指标值严于安全国家标准。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定

2.6 加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、淀粉的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

土豆粉（条）是以马铃薯淀粉、木薯淀粉、生活饮用水、食用盐、碳酸钠、硫酸铝钾（又名钾明矾）、脱氢乙酸钠为原料，经搅拌、混合、挤制成型、煮制、浸泡、冷却、包装加工而成的非即食土豆粉（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》的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国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市众友食品有限公司

2017年09月27日

QB