



412591S-2017



许昌好嫂子食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2017

焖子（淀粉制品）

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

许昌好嫂子食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由许昌好嫂子食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛拥军、魏煜洋、刘怀亮。

H N

Q B

焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了焖子（淀粉制品）的术语和定义、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、生活饮用水为原料，经调糊、制条、煮制，加入脱氢乙酸混合、成型、冷却、包装加工而成的非即食焖子（淀粉制品）。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

焖子（淀粉制品）

以红薯淀粉、生活饮用水为原料，经调糊、制条、煮制，加入脱氢乙酸混合、成型、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品。

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。

3.2 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	块状、内部组织细腻紧密、薄厚均匀、柔韧、有弹性	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	呈青白色或青灰色	
气、滋味	具有红薯制品应有的气味，口感劲道，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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，%	≤ 75.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 0.8	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、生活饮用水为原料，经调糊、制条、煮制，加入脱氢乙酸混合、成型、冷却、包装加工而成的非即食焖子（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提供依据。

本标准规定了焖子（淀粉制品）的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌好嫂子食品有限公司

2017年09月22日