



412604S-2017



河南省杂粮先生食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2017

---

# 预糊化淀粉

2017-11-02 发布

2017-11-02 实施

---

河南省杂粮先生食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南省杂粮先生食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省杂粮先生食品有限公司、孟州市公共检验检测中心。

本标准主要起草人：王颐蓉、郭新军、张善智、张明、陈赶超、李元林、郝莹莹、武晓敏。

H N

Q B

# 预糊化淀粉

## 1 范围

本标准规定了预糊化淀粉的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、生活饮用水中的几种为原料，经混合、搅拌、加热、熟化、粉碎、包装而制成的预糊化淀粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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	试验方法
色泽	白色或类白色，无异色	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异嗅	
状态	粉末或颗粒状，无正常视力可见外来异物	

### 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	≤ 13	GB 5009.3
淀粉 g/100g	≥ 85.0	GB 5009.9
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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

\* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤	10 <sup>3</sup>			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	10 <sup>3</sup>			GB 4789.15

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

预糊化淀粉是以木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、生活饮用水中的几种为原料，经混合、搅拌、加热、熟化、粉碎、包装而制成的预糊化淀粉。

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，参照相关国标、行标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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省杂粮先生食品有限公司  
2017年10月10日

H N  
Q B