



411351S-2017



沈丘县绿茵田园食品有限公司企业标准

Q/SLS 0001S-2017

复合土豆粉

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

沈丘县绿茵田园食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由沈丘县绿茵田园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张克广、王彬、康改会、王红战。

H N

Q B

复合土豆粉

1 范围

本标准规定了复合土豆粉的要求、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、玉米淀粉、木薯淀粉为主要原料，加入水、食用盐、碳酸钠，经配比、搅拌均匀、压制、高温、成型、冷却、真空包装而成的非即食的复合土豆粉。

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 NY/T 875 和 GB/T 29343 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	指 标	检测方法
性 状	条状、富有弹性	随机抽取样品一袋，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	白色	
气 味	该产品应有的香味，无异味	
滋 味	具有淀粉制品的滋味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分，g/100g	≤ 75	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

淀粉, g/100g	≥	18	GB 5009.9
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

H N

Q B

编制说明

复合土豆粉以马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉为主要原料，加入水、食用盐、碳酸钠，经配比、搅拌均匀、压制、高温、成型、冷却、真空包装而成的非即食食品。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。

本标准规定了复合土豆粉的分类、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。

沈丘县绿茵田园食品有限公司

2017年05月22日