



411473S-2017



商丘市龙禧食品有限公司企业标准

Q/SLS 0001S-2017

淀粉制品

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

商丘市龙禧食品有限公司 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。

本标准由商丘市龙禧食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨彪。

H N

Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 红薯淀粉应符合 DB43/T 473 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	检测方法
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	白色或淡黄色	
气味、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			检测方法
	粉丝	粉条	土豆粉	
水分, %	≤	15.0	85.0	GB 5009.3

淀粉, %	≥	75.0	18.0	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	0.8		GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
注: *指标值严于安全国家标准。				

2.4 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。

2.5 加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

QB

编制说明

淀粉制品是以小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。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》制定本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市龙禧食品有限公司

2017年06月07日