



412222S-2017



漯河三哥拉皮食品有限公司企业标准

Q/LSG 0001S-2017

---

# 淀粉湿制品

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

---

漯河三哥拉皮食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由漯河三哥拉皮食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈俊刚。

H N

Q B

# 淀粉湿制品

## 1 范围

本标准规定了淀粉湿制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉或小麦淀粉为原料，添加适量水、食用盐、磷酸酯双淀粉、氯化钾、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠，混合制浆，放置、自然发酵，蒸制成型，冷却，切条，清洗，包装制成的非即食淀粉湿制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 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 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.7 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.8 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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
色泽	具有相应品种应有的色泽，色泽光亮，且均匀一致	取一定量样品，用餐刀剖开，置于白色洁净的瓷盘中，自然光下用目测、手触其组织状态、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有相应品种应有的滋味和气味，无酸味、霉味及其他异味	
组织状态	呈条状，组织均匀细腻，断面呈玻璃体形态，厚度均匀，柔软、爽滑，有韧性	
杂质	无肉眼可见外来杂质，口感无砂质	

### 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3

淀粉, %	≥	14.0	GB 5009.9
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
硫酸铝钾 (干样品以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

淀粉湿制品是以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉或小麦淀粉为原料，添加适量水、食用盐、磷酸酯双淀粉、氯化钾、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠，混合制浆，放置、自然发酵，蒸制成型，冷却，切条，清洗，包装制成的非即食淀粉湿制品。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》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。

本标准规定了淀粉湿制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河三哥拉皮食品有限公司

2017年08月14日