



413285S-2018



禹州市紫瑞食品有限公司企业标准

Q/YZS 0001S-2018

焖子(淀粉制品)

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

禹州市紫瑞食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由禹州市紫瑞食品有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市紫瑞食品有限公司。

本标准主要起草人：范晓东。

本标准自发布实施日起替代原标准 Q/YZS 0001S-2018，备案号：412655S-2018。

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)的要求,以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以红薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、生活饮用水、食用盐、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵或硫酸铝钾为原料,经调糊、漏瓢制成粉条(硫酸铝铵或硫酸铝钾在粉条制作过程使用);经成型、冷却、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的非即食焖子(淀粉制品)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 硫酸铝钾(又名钾明矾)应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝铵(又名铵明矾)应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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
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,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	具有本品应有的气味,口感劲道,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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
铝的残留量（干样品，以Al计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：水分、感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

焖子(淀粉制品)是以红薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、生活饮用水、食用盐、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵或硫酸铝钾为原料,经调糊、漏瓢制成粉条(硫酸铝铵或硫酸铝钾在粉条制作过程使用);经成型、冷却、分切或不分切、包装、灭菌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》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。

禹州市紫瑞食品有限公司

H N

Q B