



410154S-2018



焦作市房家源源食品有限公司企业标准

Q/JFY 0002S-2018

方便土豆粉

2018-01-10 发布

2018-01-10 实施

焦作市房家源源食品有限公司 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。

本标准由焦作市房家源源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：靳菊梅、靳冬梅、马燕红、王会娟。

H N

Q B

方便土豆粉

1 范围

本标准规定了方便土豆粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、食用马铃薯淀粉、食用盐为原料，混合、挤压、高温煮制、冷却、包装而成的非即食方便土豆粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 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

项 目	指 标	试验方法
性 状	条状	取适量样品，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后将样品按说明煮制，品其滋味。
色 泽	乳白色	
气、滋味	具有土豆粉特有的气味、无异味、微咸	
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

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g \leq	60	GB 5009.3
酸度, °T \leq	1.5	GB 5009.239
淀粉, g/100g \geq	15	GB 5009.9
灰分, g/100g \leq	3.0	GB 5009.4

食用盐, g/100g	≤	2	GB5009.44
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 ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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 其它要求

污染物限量要求应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量要求应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

QB

编制说明

方便土豆粉是以生活饮用水、食用马铃薯淀粉、食用盐为原料，混合、挤压、高温煮制、冷却、包装而成的非即食方便土豆粉。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》、《食品安全国家标准 淀粉制品》GB2713 的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

焦作市房家源源食品有限公司

H N
Q B