



413439S-2018



开封市旺亨食品有限公司企业标准

Q/KWS 0003S-2018

淀粉湿制品

2018-11-14 发布

2018-11-14 实施

开封市旺亨食品有限公司 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》编写。

本标准由开封市旺亨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘毕魁

H N

Q B

淀粉湿制品

1 范围

本标准规定了淀粉湿制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或多种为原料，加入或不加入魔芋粉，加入生活饮用水、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠，经和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食淀粉湿制品。

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 木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 22457 的测定。

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	条状	取样品 1 份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，样品经熟制后，嗅其气味、品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂物	

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	≤ 75.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 20.0	GB 5009.9
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

H H N

Q B

编制说明

淀粉湿制品是以木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或多种为原料，加入或不加入魔芋粉，加入生活饮用水、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠，经和浆、加热成型、冷却、包装而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》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。

开封市旺亨食品有限公司

H N

Q B