



413471S-2018



河南省双景农产品有限公司企业标准

Q/HSN 0003S-2018

---

# 湿淀粉制品

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

---

河南省双景农产品有限公司 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。

本标准由河南省双景农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾彦西，贾涛。

H N

Q B

# 湿淀粉制品

## 1 范围

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

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为原料，辅以生活饮用水、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、脱氢乙酸钠，经和浆，挤压成型，包装加工而成的非即食淀粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 食用大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味。
性 状	软固态，具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 20	GB 5009.9
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5	GB 5009.44
灰分, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
断条率, %	≤ 18	GB/T 23587

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品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

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。

#### 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。

## 编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为原料，辅以生活饮用水、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、脱氢乙酸钠，经和浆，挤压成型，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，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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省双景农产品有限公司

H N  
Q B