



410234S-2018



周口市翔耀食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0005S-2018

红薯粉

2018-01-16 发布

2018-01-16 实施

周口市翔耀食品有限公司 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。

本标准由周口市翔耀食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾生全。

H N

Q B

红薯粉

1 范围

本标准规定了红薯粉的要求，以及试验方法、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干为原料，经挑选、粉碎、过筛、包装加工而成作的非即食红薯粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

红薯干应符合 NY/T 708 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	粉末状，无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有外来杂质物，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	灰白色或黄白色	
气 味	有红薯粉的香味，无异味	
滋 味	具有红薯粉固有的滋味，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, %	≤ 14	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

*总砷的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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 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 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯干为原料，经挑选、粉碎、过筛、包装加工而成作的非即食红薯粉。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 2715《食品安全国家标准 粮食》制定本企业的标准，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。

周口市翔耀食品有限公司

H N

Q B