413794S-2018

新安县郁欣农业开发有限公司企业标准

Q/XYN 0001S-2018

淀粉制品

2018-12-18 发布　　2018-12-18 实施

新安县郁欣农业开发有限公司 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》的要求编写。

本标准由新安县郁欣农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵小亮。

H N
Q B

淀粉制品

1 范围

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

本标准适用于以红薯淀粉、生活饮用水、食用盐为原料，经和浆、蒸制或煮制、成型、冷却、分切或不分切、包装加工而成的非即食淀粉制品（焖子、凉粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 份，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，熟制后品尝其滋味
色　泽	青白色至青灰色	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 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　≥	15	GB 5009.9
食用盐（以 NaCl 计），g/100g　≤	10	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）,mg/kg　≤	0.4	GB 5009.12
注：*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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

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

HN QB

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、生活饮用水、食用盐为原料，经和浆、蒸制或煮制、成型、冷却、分切或不分切、包装加工而成的非即食淀粉制品（焖子、凉粉）。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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新安县郁欣农业开发有限公司

HN QB