



411257S-2018



新乡县喜上喜农副食品有限公司企业标准

Q/XXSX 0001S-2018

食用小麦淀粉

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

新乡县喜上喜农副食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由新乡县喜上喜农副食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县喜上喜农副食品有限公司。

本标准主要起草人：魏加永。

H N

Q B

食用小麦淀粉

1 范围

本标准规定了食用小麦淀粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以湿小麦淀粉为原料，经过加水搅拌、脱水、干燥、筛选、包装加工而成的非即食食用小麦淀粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 湿小麦淀粉应符合酸度（干基） $\leq 3.0^{\circ}\text{T}$ ，水分 $\leq 25\%$ 的要求，其他指标应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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			试验方法
	优级品	一级品	二级品	
性状	粉末状			从样品中取出 20g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽			
气味、滋味	具有小麦淀粉固有的滋、气味，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
		优级品	一级品	二级品	
水分，%	\leq	14.0			GB 5009.3
酸度（干基）， $^{\circ}\text{T}$	\leq	2.00	2.50	3.50	GB 5009.239
灰分（干基），%	\leq	0.25	0.30	0.40	GB 5009.4
蛋白质（干基），%	\leq	0.30	0.40	0.50	GB 5009.5
脂肪（干基），%	\leq	0.07	0.10	0.15	GB 5009.6
粘度， $\text{mPa}\cdot\text{s}$	\geq	50.0	45.0	45.0	GB/T22427.7
斑点，个/ cm^2	\leq	2.0	3.0	4.0	GB/T22427.4
细度，%	\geq	99.8	99.0	98.0	GB/T22427.5
白度，%	\geq	93.0	92.0	91.0	GB/T22427.6

* 铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
二氧化硫残留量, mg/kg	≤	30.0	GB 5009.34
* 该指标严于食品安全国家标准。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤	10 ³			GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括感官、水分、酸度、灰分、斑点、细度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以湿小麦淀粉为原料，经过加水搅拌、脱水、干燥、筛选、包装加工而成的非即食食用小麦淀粉。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 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》和 GB/T8883《食用小麦淀粉》，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。

新乡县喜上喜农副食品有限公司

H N

Q B