



411925S-2018



夏邑县龙之源食品有限公司企业标准

Q/XLY 0002S-2018

湿土豆粉

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

夏邑县龙之源食品有限公司 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》的要求。

本标准由夏邑县龙之源食品有限公司、河南省食品药品审评查验中心提出并起草。

本标准主要起草人：罗峰、唐敬良。

H N

Q B

湿土豆粉

1 范围

本标准规定了湿土豆粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准是以马铃薯淀粉为主要原料，添加木薯淀粉、玉米淀粉、食用盐、生活饮用水、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、乳酸为辅料，经混合、压制、煮制、冷却、浸泡、包装加工而成的非即食湿土豆粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

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 |
|-------|-----------------|--|
| 性状 | 条状 | 取样品一份，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 色泽 | 白色 | |
| 气味、滋味 | 具有本品特有的气、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 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g | ≤ 1.0 | GB 5009.4 |

| | | | |
|----------------------------|---|-----|-------------|
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 硫酸铝钾（干样品，以Al计），mg/kg | ≤ | 200 | GB 5009.182 |
| 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.121 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准GB2762。 | | | |

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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，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要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准是以马铃薯淀粉为主要原料，添加木薯淀粉、玉米淀粉、食用盐、生活饮用水、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、乳酸为辅料，经混合、压制、煮制、冷却、浸泡、包装加工而成的非即食湿土豆粉。

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》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。

本标准规定了湿土豆粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

夏邑县龙之源食品有限公司