



412033S-2018



河南千禾面业有限公司企业标准

Q/HQH 0001S-2018

预拌食用淀粉

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

河南千禾面业有限公司 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。

本标准由河南千禾面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李健。

H N

Q B

预拌食用淀粉

1 范围

本标准规定了预拌食用淀粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用淀粉(食用小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中一种或几种)为主要原料,选择性配以乳清蛋白粉和谷朊粉中一种或两种辅料,添加或不添加食品添加剂(维生素C),经过原料验收、过筛、配料、混合搅拌、定量包装工艺加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.5 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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	白色, 无异色	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘(磁盘或同类容器)中, 在自然光线下, 观察其色泽、性状和杂质, 闻其气味。
气味	具有产品应有气味, 无异味	
性状	粉末状	
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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508

磁性金属物量, g/kg ≤	0.003	GB/T 5509
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
*指标严于国标 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

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
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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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, 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

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

编制说明

预拌食用淀粉以食用淀粉(食用小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中一种或几种)为主要原料,选择性配以乳清蛋白粉和谷朊粉中一种或两种辅料,添加或不添加食品添加剂(维生素C),经过原料验收、过筛、配料、混合搅拌、定量包装工艺加工而成。

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》、GB/T 34267《食用淀粉及淀粉制品生产管理规范》标准要求,制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南千禾面业有限公司