



412036S-2018



长葛市春和食品有限公司企业标准

Q/CCS 0001S-2018

淀粉制品

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

长葛市春和食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由长葛市春和食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈春才。

本标准自发布实施日起替代 Q/CCS 0001S-2017（备案号：413042S-2017，2017-12-19 发布实施）。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木薯淀粉、马铃薯淀粉为原料，添加或不添加红薯淀粉、添加脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或硫酸铝铵、碳酸氢钠、食用盐、生活饮用水，经配料、和浆、成型、熟化、切条、冷却、包装工艺加工而成的非即食淀粉制品。

2 分类

根据原料不同分为：大拉皮、土豆粉。

2.1 大拉皮：以木薯淀粉为主要原料，添加马铃薯淀粉、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或硫酸铝铵、碳酸氢钠、食用盐、生活饮用水，经配料、和浆、成型、熟化、切条、冷却、包装工艺加工而成的非即食淀粉制品。

2.2 土豆粉：以马铃薯淀粉为主要原料，添加或不添加红薯淀粉、添加木薯淀粉、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或硫酸铝铵、碳酸氢钠、食用盐、生活饮用水，经配料、和浆、成型、熟化、切条、冷却、包装工艺加工而成的非即食淀粉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 的规定。
- 3.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。
- 3.1.4 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.5 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 3.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 3.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.9 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检测方法
性 状	宽条状	取样品 50g, 置于洁净的白瓷盘中, 在自然光线下观察其性状、色泽, 嗅其气味, 然后用温开水漱口后品其滋味, 并检查有无外来杂质。
色 泽	灰白色至青灰色	
气、滋味	无味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	检测方法
水分, g/100g	≤	75.0 GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	0.8 GB 5009.4
淀粉, g/100g	≥	20.0 GB 5009.9
*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
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0 GB 5009.121
铝 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200 GB 5009.182
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

淀粉制品以木薯淀粉、马铃薯淀粉为原料，添加或不添加红薯淀粉、添加脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或硫酸铝铵、碳酸氢钠、食用盐、生活饮用水，经配料、和浆、成型、熟化、切条、冷却、包装工艺加工而成的非即食淀粉制品。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》、GB/T 23587《粉条》和食药监办科函（2015）735 号制订了本企业标准，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。

长葛市春和食品有限公司