



412296S-2018



汝南县信念食品有限公司企业标准

Q/RXS 0001S-2018

红薯淀粉

2018-08-01 发布

2018-08-01 实施

汝南县信念食品有限公司 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。

本标准由汝南县信念食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈耀伟。

H N

Q B

红薯淀粉

1 范围

本标准规定了红薯淀粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜红薯为主要原料，经清洗、切块、磨浆、浆渣分离（废渣、蛋白浆、湿淀粉）、除砂、分离、真空吸滤、干燥、包装加工而成的红薯淀粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜红薯应符合 LS/T 3104 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

性 状	要 求	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色或微带微青色，有结晶光泽	
气味、滋味	具有红薯淀粉固有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	试验方法
水分，%	≤ 18	GB 5009.3
斑点，个/cm ²	≤ 9.0	GB/T 22427.4
pH 值	6.0~8.0	GB/T 8884
灰分，g/100g	≤ 0.5	GB 5009.4
蛋白质，g/100g	≤ 0.35	GB/T 22427.10
白度（457nm/蓝光反射率），%	≥ 65	GB/T 22427.6
电导率，μs/cm	≤ 200	GB/T 8884
粘度，4%（干物质计），700cmg/BU	≥ 900	GB/T 22427.7

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、净含量及允许短缺量、水分、斑点、pH 值、灰分、菌落总数、大肠菌群检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜红薯为主要原料，经清洗、切块、磨浆、浆渣分离（废渣、蛋白浆、湿淀粉）、除砂、分离、真空吸滤、干燥、包装加工而成的红薯淀粉。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》，参照 GB/T 8884《食用马铃薯淀粉》和 GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

汝南县信念食品有限公司

H N

Q B