



412532S-2018



禹州市无梁镇众富源淀粉制品加工厂企业标准

Q/YWZ 0001S-2018

焖子制品

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

禹州市无梁镇众富源淀粉制品加工厂 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。

本标准由禹州市无梁镇众富源淀粉制品加工厂提出并起草。

本标准起草人：周勇帅。

H N

Q B

焖子制品

1 范围

本标准规定了焖子制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉、生活饮用水、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾为原料，经调糊、漏瓢制成粉条；添加食用盐、辣椒粉、芝麻、香辛料（辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香）、酱油中的几种或多种，后蒸制或煮制、成型、冷却、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的非即食焖子制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 硫酸铝钾（又名钾明矾）应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 2717 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
性状	块状，柔韧、有弹性	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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/(%)	≤ 80.0	GB 5009.3
淀粉/(%)	≥ 10.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.121
铝的残留量（干样品，以 Al 计）/(mg/kg)	≤ 200	GB 5009.182

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：水分、感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H I N

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、生活饮用水、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾为原料，经调糊、漏瓢制成粉条；添加食用盐、辣椒粉、芝麻、香辛料（辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香）、酱油中的几种或多种，后蒸制或煮制、成型、冷却、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的非即食焖子制品。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》制订本企业标准，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。

禹州市无梁镇众富源淀粉制品加工厂

H N
Q B