



412655S-2018



禹州市紫瑞食品有限公司企业标准

Q/YZS 0001S-2018

焖子（淀粉制品）

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

禹州市紫瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由禹州市紫瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武少举。

H N

Q B

焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了焖子（淀粉制品）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉一种或几种为原料）、加入饮用水、食用盐、辅以食品添加剂脱氢乙酸钠，经加工打糊、揉团挤压成型、煮制、定型、冷却晾置、切块、装袋、真空包装、高温杀菌、冷却装箱制成的非即食焖子（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	呈白色或青褐色	随机取样 1 袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味；温开水漱口，品其滋味。
性状	块形完整，有弹性，不粘手	
气味	具有该产品应有的正常气味，无其他任何异味	
滋味	具有该产品固有的滋味	
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, %	≤ 85	GB 5009.3
灰分, %	≤ 6.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	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
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注: ^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 生产加工过程卫生要求

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 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

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

编制说明

焖子（淀粉制品）是以淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉一种或几种为原料）、加入饮用水、食用盐、辅以食品添加剂脱氢乙酸钠，经加工打糊、揉团挤压成型、煮制、定型、冷却晾置、切块、装袋、真空包装、高温杀菌、冷却装箱制成的非即食焖子（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》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

禹州市紫瑞食品有限公司

H N

Q B