



412680S-2018



许昌市建安区千福喜食品有限公司企业标准

Q/XQS 0001S-2018

湿淀粉制品

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

许昌市建安区千福喜食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由许昌市建安区千福喜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘虎。

H N

Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以马铃薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种为原料，加入生产用水、食用盐、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠，经和浆（打糊）、成型、熟化、冷却、分切、包装而成的非即食湿淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉、芋头淀粉应符合 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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		白色或淡青色，有光泽，呈半透明状	从样品中取出一袋，将内容物倒入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并检查有无外来杂质，应符合左侧的规定。
性 状	土豆粉	长条带状，宽窄、薄厚均匀，有弹性	
	大拉皮	片状带状，宽窄、薄厚均匀，有弹性	
	川粉	长条带状，宽窄、薄厚均匀，有弹性	
	芋头粉	长条带状，宽窄、薄厚均匀，有弹性	
气味		具有该产品应有的气味，无异味	
滋味		柔软、滑爽、有韧性、口感不粘，不硌牙	
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，%	≤ 75.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉，%	≥ 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
铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
备注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 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

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。

3 检验

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

Q B

编 制 说 明

本标准适用于以马铃薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种为原料，加入生产用水、食用盐、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠，经和浆（打糊）、成型、熟化、冷却、分切、包装而成的非即食湿淀粉制品。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》等要求制订了本企业标准，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。

许昌市建安区千福喜食品有限公司

H N

Q B