



412857S-2018



汝州市蓝氏食品有限公司企业标准

Q/RLS 0002S-2018

淀粉制品

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

汝州市蓝氏食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由汝州市蓝氏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蓝拉拉。

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、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、荞麦淀粉、橡子淀粉、芋头淀粉、大豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、小麦粉、蔬菜粉（菠菜粉、红萝卜粉、芹菜粉、番茄粉、紫薯粉、香菇粉、南瓜粉、莲菜粉、山药粉、白萝卜粉、香菜粉、苦瓜粉、甜菜根粉中的一种或多种），经和面或和浆、挤压成型、截断、烘干或不烘干、包装而成的非即食淀粉制品。

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 小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、荞麦淀粉、橡子淀粉、芋头淀粉、大豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 蔬菜粉（菠菜粉、红萝卜粉、芹菜粉、番茄粉、紫薯粉、南瓜粉、莲菜粉、山药粉、白萝卜粉、香菜粉、苦瓜粉、甜菜根粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 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	粉丝呈丝条状，粉皮呈片条状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，样品经熟制后，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, g/100g	经烘干的产品	≤ 20	GB 5009.3
	未经烘干的产品	≤ 80	
淀粉, g/100g	经烘干的产品	≥ 65	GB 5009.9
	未经烘干的产品	≥ 15	
断条率, % (仅适用于烘干工艺的粉丝)		≤ 10.0	GB/T 23587
丝径, mm (仅适用于烘干工艺的粉丝)		≤ 1.0	GB/T 23587
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
*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

淀粉制品是以小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、荞麦淀粉、橡子淀粉、芋头淀粉、大豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、小麦粉、蔬菜粉（菠菜粉、红萝卜粉、芹菜粉、番茄粉、紫薯粉、香菇粉、南瓜粉、莲菜粉、山药粉、白萝卜粉、香菜粉、苦瓜粉、甜菜根粉中的一种或多种），经和面或和浆、挤压成型、截断、烘干或不烘干、包装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》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 的规定。

汝州市蓝氏食品有限公司

QB