



412884S-2018



林州绿健农业发展有限公司企业标准

Q/LLN0001S-2018

红薯淀粉制品

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

林州绿健农业发展有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由林州绿健农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张爱林、张静莉

H N

Q B

红薯淀粉制品

1 范围

本标准规定了红薯淀粉制品的要求、试验方法、检验规则。

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，加入食用盐，加水混合搅拌和浆、机械成型（铺浆、蒸熟、成型、老化、冷却、烘干）、切割、包装加工而成的非即食红薯淀粉制品。根据产品形状和水份不同，分为干制的红薯粉条、红薯粉丝、红薯粉皮和湿制的红薯粉条、红薯粉丝、红薯粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.2 红薯淀粉应符合 GB31637 和 GB/T34321 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 | 指 标 | 检验方法 |
|------|--------------------|---|
| 状 态 | 粗细均匀无粘结条状或厚薄均匀片状 | 从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽及状态、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有该品种相应的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该口味品种应有的气、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 |
|------------------------------|---|------|-----|------------|
| | | 干制品 | 湿制品 | |
| 水分, g/100g | ≤ | 15 | 60 | GB 5009.3 |
| 淀粉, g/100g | ≥ | 75 | 35 | GB 5009.9 |
| 灰分, g/100g | ≤ | 0.8 | | GB 5009.4 |
| 断条率 ^a , % | ≤ | 10.0 | | 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 |

*该指标严于食品安全国家标准 GB2762。

a 仅适用于粉条、粉丝。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》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 其他卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目为：感官、水分、断条率（仅限于粉条、粉丝制品）、净含量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，加入食用盐，加水混合搅拌和浆、机械成型（铺浆、蒸熟、成型、老化、冷却、烘干）、切割、包装加工而成的非即食红薯淀粉制品。根据产品形状和水分不同，分为干制的红薯粉条、红薯粉丝、红薯粉皮和湿制的红薯粉条、红薯粉丝、红薯粉皮。

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 GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》和 GB/T 23587《粉条》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

林州绿健农业发展有限公司

Q B