



412949S-2018



浙川县三宝绿色食品有限公司企业标准

Q/XSLS 0001S-2018

食用橡子淀粉

2018-9-21 发布

2018-9-21 实施

浙川县三宝绿色食品有限公司 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》编写。

本标准由浙川县三宝绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程国庆、靳晓静、胡彩丽。

H N

Q B

食用橡子淀粉

1 范围

本标准规定了食用橡子淀粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以橡子为原料，经过剥壳、用水浸泡、粉碎、磨浆、分离、浓缩、干燥、粉碎、包装工艺制成的橡子淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 橡子应清洁卫生、无病虫害、无破损、无霉变、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	粉末状	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，温开水漱口品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	浅土黄色至土黄色	
气味、滋味	具有橡子淀粉应有的气味、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	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
斑点, 个/cm ²	≤ 2.0	GB/T 22427.4
细度[150 μm(100目)筛通过率], %	≥ 99.0	GB/T 22427.5
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/g ≤	10 ³				GB 4789.15

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、酸度、细度、斑点。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以橡子为原料，经过剥壳、用水浸泡、粉碎、磨浆、分离、浓缩、干燥、粉碎、包装工艺制成的橡子淀粉。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 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》、GB/T 8883《小麦淀粉》等要求制订本企业标准，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。

浙川县三宝绿色食品有限公司

H N

Q B