



412729S-2018



商丘市龙禧食品有限公司企业标准

Q/SLS 0001S-2018

淀粉制品

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

商丘市龙禧食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商丘市龙禧食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙少凯。

本标准代替 Q/SLS 0001S-2017。

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、试验方法、检验等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加乳酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾，经配料、和浆、成型、煮制、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。根据工艺与原料不同，可分为粉丝、粉条和土豆粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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	具有本品应有色泽	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味。
性状	固态，具有本品应有的形状，弹性良好	
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
		粉丝、粉条	土豆粉	
水分, g/100g	≤	15.0	80.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	75.0	18.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5		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（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.121
铝（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
注：1. *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；2. 脱氢乙酸钠指标仅适用于使用脱氢乙酸钠的产品； 3. 铝指标仅适用于添加硫酸铝钾的产品。			

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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加乳酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾，经配料、和浆、成型、煮制、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。根据工艺与原料不同，可分为粉丝、粉条和土豆粉。

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 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市龙禧食品有限公司