



410084S-2019



长葛市明磊食品厂企业标准

Q/CMS 0001S-2019

---

# 焖子（淀粉制品）

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

---

长葛市明磊食品厂 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。  
本标准由长葛市明磊食品厂提出并起草。  
本标准主要起草人：张明垒。

H N

Q B

# 焖子（淀粉制品）

## 1 范围

本标准规定了焖子（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、生活饮用水、酱油、五香粉（花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒）、脱氢乙酸钠中的部分或全部为原料，经调糊、制条、煮制、成型、冷却、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的非即食焖子(淀粉制品)。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.4 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.5 五香粉（花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒）应符合 GB/T 15691 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
性状	块状、内部组织细腻紧密、薄厚均匀、柔韧、有弹性	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	呈青白色或青灰色	
气味、滋味	具有本品应有的气味，无异味，不酸	
杂质	无肉眼可见外来异物	

### 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）	≤	80.0	GB 5009.3
淀粉/（g/100g）	≥	10.0	GB 5009.9
灰分/（g/100g）	≤	0.8	GB 5009.4
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.121
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
备注：*该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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、生活饮用水、酱油、五香粉（花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒）、脱氢乙酸钠中的部分或全部为原料，经调糊、制条、煮制、成型、冷却、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的非即食焖子(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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

长葛市明磊食品厂

H N

Q B