



410383S-2019



漯河豫鼎源食品工业有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2019

淀粉制品

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

漯河豫鼎源食品工业有限公司 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》编写。

本标准由漯河豫鼎源食品工业有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹现立、管东玲、张东升。

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、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉）中的几种为主要原料，加入小麦粉、谷朊粉、水、食用盐、酱油、碳酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的多种，经配料、制浆、制条、煮制、冷却或不冷却、切条或切段、冷冻(或不冷冻)、晾干(或不晾干)、包装加工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 食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉）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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.10 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.11 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	条型粗细均匀，无并丝粘连，弹性良好	取样品1份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后品其滋味。
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	干淀粉制品 ≤	20.0	GB 5009.3
	湿淀粉制品 ≤	75.0	
淀粉, g/100g	干淀粉制品 ≥	70.0	GB 5009.9
	湿淀粉制品 ≥	20.0	
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg ≤		1.0	GB 5009.121
铅(以Pb计), mg/kg ≤		0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
铝的残留量(干样品, 以Al计), mg/kg ≤		200	GB 5009.182
*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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

淀粉制品是以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉）中的几种为主要原料，加入小麦粉、谷朊粉、水、食用盐、酱油、碳酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的多种，经配料、制浆、制条、煮制、冷却或不冷却、切条或切段、冷冻(或不冷冻)、晾干(或不晾干)、包装加工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》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 的规定。

漯河豫鼎源食品工业有限公司

QHNB