



410446S-2019



辉县市凤驰食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2019

淀粉制品

2019-02-15 发布

2019-02-15 实施

辉县市凤驰食品有限公司 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。

本标准由辉县市风驰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭瑞娟。

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。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、怀山药粉、食用葛根粉、芋头粉、谷朊粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、碳酸钠、生活饮用水、食用大豆油，经和浆、成型、干燥，辅以或不辅以调味料包{粉包[食用盐、味精、白砂糖、牛骨提取物、酵母抽提物、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、藤椒粉、大茴香粉、小茴香粉、焦糖色、琥珀酸二钠、牛骨汤香精]；酱包[精炼棕榈油、牛油、芝麻油、牛骨提取物、牛肉粉、黄豆酱、芝麻、葱、豆瓣酱、姜、洋葱粉、辣椒粉、花椒粉、食用盐、味精、牛骨汤香精、酿造酱油（含焦糖色）、辣椒红、山梨酸钾]；蔬菜包[脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水青菜、脱水裙带菜、芝麻、青豆、五香花生仁]；醋包[老陈醋]}中的几种组合包装加工而成的产品（淀粉制品、蔬菜包为非即食产品，调味粉包、调味酱包、醋包为外购即食产品）。

2 要求

2.1 原料

- 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、食用绿豆淀粉应符合 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 怀山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.6 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.7 芋头粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 调味料包（粉包、酱包、蔬菜包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.14 醋包（老陈醋）应符合 SB/T 10303 和 GB 2719 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	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开
性 状	固态，具有本品应有的性状，调味料包具有其应有性状	
气、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	水漱口，按照食用方法品其滋味。
----	-----------	-----------------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标					检验方法	
	淀粉制品	调味粉包	调味酱包	蔬菜包	醋包		
水分, g/100g	≤	14.0	8.0	—	14.0	—	GB 5009.3
淀粉, %	≥	70	—	—	—	—	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	0.8	—	—	—	—	GB 5009.4
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	—	—	5.0	—	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	—	0.25	—	—	GB 5009.227
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	—	—	—	—	3.5	GB/T 5009.41
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	—	—	0.5	—	—	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	—	5	—	5	GB 5009.22
总砷(以 As 计) ^a , mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11
*铅(以 Pb 计) ^a , mg/kg	≤	0.4					GB 5009.12

注 1: a 仅适用于带调味料包的淀粉制品和调味包的混合检验; 注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物限量

含调味料包的调味粉包、调味酱包、醋包混合后进行微生物检验，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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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; 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（仅限淀粉制品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、怀山药粉、食用葛根粉、芋头粉、谷朊粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、碳酸钠、生活饮用水、食用大豆油，经和浆、成型、干燥，辅以或不辅以调味料包〔粉包〔食用盐、味精、白砂糖、牛骨提取物、酵母抽提物、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、藤椒粉、大茴香粉、小茴香粉、焦糖色、琥珀酸二钠、牛骨汤香精〕；酱包〔精炼棕榈油、牛油、芝麻油、牛骨提取物、牛肉粉、黄豆酱、芝麻、葱、豆瓣酱、姜、洋葱粉、辣椒粉、花椒粉、食用盐、味精、牛骨汤香精、酿造酱油（含焦糖色）、辣椒红、山梨酸钾〕；蔬菜包〔脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水青菜、脱水裙带菜、芝麻、青豆、五香花生仁〕；醋包〔老陈醋〕〕中的几种组合包装加工而成的产品（淀粉制品、蔬菜包为非即食产品，调味粉包、调味酱包、醋包为外购即食产品）。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，参考 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

辉县市风驰食品有限公司

QB