



410546S-2019



郸城县尹东刚海藻丝加工厂企业标准

Q/DYH 0001S-2019

---

# 淀粉制品

2019-02-22 发布

2019-02-22 实施

---

郸城县尹东刚海藻丝加工厂 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由郸城县尹东刚海藻丝加工厂提出。

本标准起草单位：郸城县尹东刚海藻丝加工厂。

本标准主要起草人：尹东刚。

H N

Q B

# 淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水、酿造酱油、海藻酸钠、氧化钙，经配料、混合搅拌、加热成型、冷却、包装而成的淀粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 氧化钙应符合 GB 30614 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	晶状体（丝状或片状）	从样品中取出适量，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	酱色或透明色	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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	≤ 90	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	100	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10第二法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。

## 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的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

淀粉制品是以食用木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水、酿造酱油、海藻酸钠、氧化钙，经配料、混合搅拌、加热成型、冷却、包装而成的淀粉制品。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》的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。

郸城县尹东刚海藻丝加工厂

H N

Q B