



410585S-2019



河南省吉骏食品有限公司企业标准

Q/HJJ 0002S-2019

淀粉制品

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

河南省吉骏食品有限公司 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 河南省吉骏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马英斌。

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、等要求。

本标准适用于以马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，以生活饮用水、食用盐、酱油中的两种或两种以上为辅料，添加食品添加剂硫酸铝铵、脱氢乙酸钠，经配料、打芡、和面、制条、制浆、煮制、加热定型、成型、冷却、切段中的几种工艺加工、包装加工而成的非即食淀粉制品(大拉皮、土豆粉、川粉)。

2 分类

根据所添加原辅料的的不同，将产品分为以下几种：

2.1 大拉皮

以马铃薯淀粉、木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠，经配料、制浆、加热定型、成型、冷却、包装加工而成的淀粉制品。

2.2 土豆粉

以马铃薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠，经配料、打芡、和面、成型、煮制、冷却、切段、包装加工而成的淀粉制品。

2.3 川粉

以木薯淀粉、马铃薯淀粉或红薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、硫酸铝铵、酱油、脱氢乙酸钠，经配料、打芡、和面、制条、煮制、冷却、成型、包装加工而成的淀粉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884 和GB 31637的规定。
- 3.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 红薯淀粉应符合 DB43/T 473 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 3.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

3.2 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	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，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后，品其滋味。
色 泽	白色、淡黄色或浅褐色	
气味、滋味	无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分，%	≤ 72.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉，%	≥ 20.0	GB 5009.9
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	≤ 1.0	GB 5009.121
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
* 铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182

注：*指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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。

3.5 加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，以生活饮用水、食用盐、酱油中的两种或两种以上为辅料，添加食品添加剂硫酸铝铵、脱氢乙酸钠，经配料、打芡、和面、制条、制浆、煮制、加热定型、成型、冷却、切段中的几种工艺加工、包装加工而成的非即食淀粉制品(大拉皮、土豆粉、川粉)。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省吉骏食品有限公司

QB