



411129S-2019



新乡市鸿泰食品有限公司企业标准

Q/XHT 0002S-2019

淀粉制品

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

新乡市鸿泰食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由新乡市鸿泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜小红。

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。

本标准适用于以芋头淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠，再加入生活饮用水，经调配混合、成型、热水浸泡、冷冻、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芋头淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉应符合 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 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
色泽	具有本品特有有色泽	从样品中取出一包，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，按照食用方法品其滋味。
性状	具有本品应具有性状	
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	

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 ≤	GB 5009.3
	湿淀粉制品 ≤	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。注 2：a 指标仅适于原料中添加脱氢乙酸钠的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

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。

3 检验

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

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芋头淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠，再加入生活饮用水，经调配混合、成型、热水浸泡、冷冻、干燥或不干燥、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

新乡市鸿泰食品有限公司

Q B