



411029S-2019



柘城县味鲜源食品厂企业标准

Q/ZWS 0002S-2019

淀粉制品

2019-05-06 发布

2019-05-06 实施

柘城县味鲜源食品厂 发布

前 言

本标准文本按照 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。

本标准由柘城县味鲜源食品厂提出并起草。

本标准起草人：耿水利。

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。

本标准适用于以木薯淀粉、玉米淀粉、生活饮用水、麦芽糖、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经和浆、成型、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装加工而成非即食的淀粉制品（粉条、川粉）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.6 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	具有本品应有的性状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品按照食用方法，复水后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料品种应有的气、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
	川粉	粉条	
水分, g/100g	≤ 25	20	GB 5009.3

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	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
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	—
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*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

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

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、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准仅适用于以木薯淀粉、玉米淀粉、生活饮用水、麦芽糖、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经和浆、成型、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装加工而成非即食的淀粉制品（粉条、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/T 23587 《粉条》和 GB 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，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要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

柘城县味鲜源食品厂

H N

Q B