



412814S-2017



三门峡华昌农业科技开发有限公司企业标准

Q/SHNK 0001S-2017

红薯淀粉

2017-11-27 发布

2017-11-27 实施

三门峡华昌农业科技开发有限公司 发布

前 言

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。

本标准由三门峡华昌农业科技开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王华昌。

H N

Q B

红薯淀粉

1 范围

本标准规定了红薯淀粉的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以鲜红薯为原料，经去石、清洗、破碎、渣分离、除砂、脱汁、精制、脱水、干燥、筛分、包装加工制成的红薯淀粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜红薯应符合LS/T 3104的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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
	优级品	一级品	合格品	
色泽	洁白带光泽		洁白	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，
性 状	粉末状			
气、滋味	具有红薯淀粉固有的气味和滋味，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
		优级品	一级品	合格品	
水分，(%)	≤	18.0			GB 5009.3
灰分，(%)	≤	0.30	0.40	0.50	GB 5009.4
蛋白质（以干基计），(%)	≤	0.10	0.15	0.20	GB/T 22427.10
斑点，(个/cm ²)	≤	3.0	5.0	9.0	GB/T 22427.4
细度，150μm(100目)筛网通过率质量分数，(%)	≥	99.9	99.5	99.0	GB/T 22427.5
白度，475nm蓝光反射率，(%)	≥	90.0	85.0	75.0	GB/T 22427.6
粘度，4%(干物质计)700cmg/BU	≥	1400	1200	1000	GB/T 22427.7
酸度 ⁰ T	≤	20			GB 5009.239
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15			GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。					

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

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, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3
霉菌和酵母, CFU/g ≤	10 ³				GB 4789. 15
注: a 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 食品生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分、酸度、灰分、斑点、细度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜红薯为原料，经去石、清洗、破碎、渣分离、除砂、脱汁、精制、脱水、干燥、筛分、包装加工制成的红薯淀粉。

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 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

注：本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

三门峡华昌农业科技开发有限公司

2017年10月23日