



412828S-2017



辉县市润都食品有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2017

淀粉制品

2017-11-29 发布

2017-11-29 实施

辉县市润都食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构与编写》的规定编写。

本标准由辉县市润都食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：孙拴保。

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、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋淀粉中的一种或两种为原料，加入生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、截断或不截断、包装而成的非即食淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	指 标	检验方法
性 状	片状或条状	从样品中取出 1 袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味； 样品熟制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色至青灰色	
气、滋味	具有产品应有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法	
水分, g/100g	≤	20.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	70.0	GB 5009.9
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合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，农药残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

淀粉制品是以小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋淀粉中的一种或两种为原料，加入生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、截断或不截断、包装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，参照 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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

辉县市润都食品有限公司

2017年11月01日