



413042S-2017



长葛市春和食品有限公司企业标准

Q/CCS 0001S-2017

---

# 淀粉制品(拉皮、复合土豆粉)

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

---

长葛市春和食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由长葛市春和食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈春才。

H N

Q B

# 淀粉制品（拉皮、复合土豆粉）

## 1 范围

本标准规定了淀粉制品（拉皮、复合土豆粉）的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木薯淀粉、马铃薯淀粉、脱氢乙酸钠、食用盐、生活饮用水为原料，经配料、和浆、成型、熟化、切条、冷却、包装工艺加工而成的非即食淀粉制品（拉皮、复合土豆粉）。

## 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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。
- 2.1.4 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 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	检测方法
性 状	宽条状	取样品 50g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口后品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	灰白色至青灰色	
气、滋味	无味、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	≤	75	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
淀粉, g/100g	≥	20.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1, 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

\*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 JJF 1070 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

食品添加剂使用要求应符合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（拉皮、复合土豆粉）以木薯淀粉、马铃薯淀粉、脱氢乙酸钠、食用盐、生活饮用水为原料，经配料、和浆、成型、熟化、切条、冷却、包装工艺加工而成的非即食淀粉制品（拉皮、复合土豆粉）。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》、GB/T 23587《粉条》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（拉皮、复合土豆粉）的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762.

长葛市春和食品有限公司