



410499S-2018



河南省丽星亿源食品有限公司企业标准

Q/HLYS 0001S-2018

淀粉制品

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

河南省丽星亿源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南省丽星亿源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宗国强。

本标准替代 Q/HLYS 0001S-2017（备案号：410724S-2017）

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种为主要原料，添加或不添加紫薯粉、黄豆粉、山药粉、黑米粉、豌豆粉、食品添加剂（脱氢乙酸钠、柠檬酸），经与水混合搅拌、储浆、蒸熟、老化、竖切、横切、包装加工而成的非即食淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.3 红薯淀粉应符合 DB43/T 473 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 黄豆粉、黑米粉、豌豆粉应符合 GB/T 29602 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 紫薯粉、山药粉应符合 NY/T 959 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	试验方法
色泽	具有该品种相应的色泽	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味
性状	粗细均匀丝状、条状	
滋味和气味	具有该品种应有的气味和滋味	
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	检验方法	
水分, g/100g	≤	60	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	35	GB 5009.9

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，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
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它要求

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，农药残留限量应符合 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。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种为主要原料，添加或不添加紫薯粉、黄豆粉、山药粉、黑米粉、豌豆粉、食品添加剂（脱氢乙酸钠、柠檬酸），经与水混合搅拌、储浆、蒸熟、老化、竖切、横切、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，参照 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提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省丽星亿源食品有限公司