



410925S-2018



柘城县统振淀粉制品加工厂企业标准

Q/ZTD 0001S-2018

湿土豆粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

柘城县统振淀粉制品加工厂 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》的要求。

本标准由柘城县统振淀粉制品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：林统振。

H N

Q B

湿土豆粉

1 范围

本标准规定了湿土豆粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准是以土豆淀粉（马铃薯淀粉）、玉米淀粉、木薯淀粉、食用盐、生活饮用水、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵为原料，经搅拌、混合、高压挤制、煮制、浸泡、冷却、包装加工而成的湿土豆粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.6 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项目	要求	试验方法
性状	条状	取样品一份，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	白色	
气味、滋味	具有本品特有的气、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

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.4
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
硫酸铝铵（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	GB 5009.121
注：1.*铅指标严于食品安全国家标准GB2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3

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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准是以土豆淀粉（马铃薯淀粉）、玉米淀粉、木薯淀粉、食用盐、生活饮用水、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵为原料，经搅拌、混合、高压挤制、煮制、浸泡、冷却、包装加工而成的湿土豆粉。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》 要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了湿土豆粉的要求、试验方法、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。

H N

柘城县统振淀粉制品加工厂

Q B