



411021S-2018



安阳市思全食品有限公司企业标准

Q/NSS 0002S-2018

---

# 淀粉制品

2018-04-19 发布

2018-04-19 实施

---

安阳市思全食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由安阳市思全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张静莉、张涛、王冰。

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。

本标准适用于以马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉的一种或几种为原料，加入生活饮用水，经配料、和浆、成型、蒸煮、冷却、烘干或风干、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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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
性 状	粉丝呈条状，粉皮呈圆形	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，样品经熟制后，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	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	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 70	GB 5009.9
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	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 JJF 1070 的规定

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

淀粉制品以马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉的一种或几种为原料，加入生活饮用水，经配料、和浆、成型、蒸煮、冷却、烘干或风干、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。

H N

安阳市思全食品有限公司

Q B