411211S-2018

卫辉市城郊乡北马头俊杰食品厂企业标准

Q/WCJ 0001S-2018

# 非即食淀粉制品

2018-05-07 发布　　2018-05-07 实施

卫辉市城郊乡北马头俊杰食品厂 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》编写。

本标准由卫辉市城郊乡北马头俊杰食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘俊杰。

H N
Q B

# 非即食淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了非即食淀粉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用紫薯淀粉中的几种为原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、单、双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、褐藻酸钠、魔芋粉、脱氢乙酸钠中的几种，经和浆，挤压成型，干燥或不干燥，冷却或不冷却，包装加工而成的非即食淀粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 及 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 及 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉、食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 食用大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。

2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.10 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.11 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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 | 检测方法 |
|---|---|---|
| 色 泽 | 具有本品特有有色泽 | 从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。 |
| 性 状 | 固态，具有本品应有的形状 | |
| 气、滋味 | 具有本品特有气、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 |
|---|---|---|---|---|
| | | 干淀粉制品 | 湿淀粉制品 | |
| 水分，g/100g | ≤ | 17 | 75 | GB 5009.3 |
| 淀粉，g/100g | ≥ | 70 | 20 | GB 5009.9 |
| 食用盐(以 NaCl 计)，g/100g | ≤ | 8 | 5 | GB 5009.44 |
| 灰分，g/100g | ≤ | 0.8 | | GB 5009.4 |
| 断条率[a]，% | ≤ | 10 | | GB/T 23587 |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.4 | | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 $B_1$，μg/kg | ≤ | 5 | | GB 5009.22 |
| 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg | ≤ | —— | 1.0 | GB 5009.121 |
| 注 1：*指标严于国家标准 GB 2762；注 2：a 指标不适于皮扎（焖子）产品。 | | | | |

## 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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

## 2.6 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

# 编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用紫薯淀粉中的几种为原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、单、双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、褐藻酸钠、魔芋粉、脱氢乙酸钠中的几种，经和浆，挤压成型，干燥或不干燥，冷却或不冷却，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，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了非即食淀粉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

理化指标中铅指标严于国家标准 GB 2762。

卫辉市城郊乡北马头俊杰食品厂

H N
Q B