



416628S-2020



河南省吉骏食品有限公司企业标准

Q/HJJ 0002S-2020

# 淀粉制品

2020-10-22 发布

2020-10-22 实施

河南省吉骏食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省吉骏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马英斌。

本标准自发布之日起替代 Q/HJJ 0002S-2019。

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、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，以生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、酱油（添加或不添加）为辅料，添加或不添加食品添加剂（硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的一种或几种），经配料、打芡、和面、制条、制浆、煮制、加热定型、成型、冷却、切段中的几种工艺加工、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据产品不同分为：大拉皮、土豆粉、川粉。

## 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 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884 和GB 31637的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 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 食用红薯淀粉应符合 DB43/T 473 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。

2.1.8 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	检验方法
性 状	条型粗细均匀，无并丝粘连，弹性良好	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，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后，品其滋味。
色 泽	白色、淡黄色或浅褐色	
气味、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	检验方法
-----	-----	------

水分, %	≤	72.0	GB 5009.3
灰分, %	≤	0.8	GB 5009.4
淀粉, %	≥	20.0	GB 5009.9
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
铝的残留量 <sup>b</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
<p>注: *指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品检验。</p> <p>b 仅适用于添加硫酸铝铵的产品检验。</p>			

#### 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 加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，以生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、酱油（添加或不添加）为辅料，添加或不添加食品添加剂（硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的一种或几种），经配料、打芡、和面、制条、制浆、煮制、加热定型、成型、冷却、切段中的几种工艺加工、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省吉骏食品有限公司