



417085S-2020



河南省味蕾工坊食品有限公司企业标准

Q/HWL 0007S-2020

# 淀粉基食品配料

2020-12-17 发布

2020-12-17 实施

河南省味蕾工坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由河南省味蕾工坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、张艳丽、陈会霞。

H N

Q B

# 淀粉基食品配料

## 1 范围

本标准规定了淀粉基食品配料的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或全部为原料，添加白砂糖、食用盐、味精中的几种，经称量配料、混合、包装加工而成的非即食淀粉基食品配料（本产品不直接提供给消费者）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31617 的规定。

2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31617 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 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	粉末状	从样品中取出 10g，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 18	GB 5009.3
食用盐 <sup>a</sup> （以氯化钠计），g/100g	≤ 30	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于添加食用盐的产品检验。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 3
霉菌和酵母, CFU/g	≤	10 <sup>3</sup>			GB 4789. 15
a 样品的分析及处理按 GB 4789. 1 执行。					

## 2.5 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。

## 2.6 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

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、水分、净含量及允许短缺量。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玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或全部为原料，添加白砂糖、食用盐、味精中的几种，经称量配料、混合、包装加工而成的非即食淀粉基食品配料（本产品不直接提供给消费者）。

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，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 的规定。

H N

河南省味蕾工坊食品有限公司

Q B