



417145S-2020



封丘县宋源魔芋食品有限公司企业标准

Q/FSM 0002S-2020

魔芋复合淀粉制品

2020-12-21 发布

2020-12-21 实施

封丘县宋源魔芋食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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》的规则要求进行编写。

本标准由封丘县宋源魔芋食品有限公司提出。

本标准起草单位：封丘县宋源魔芋食品有限公司。

本标准主要起草人：吴永南。

本标准自发布之日起替代 Q/FSM 0002S-2020(备案号：415815S-2020)。

H N

Q B

魔芋复合淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋复合淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉为原料，添加魔芋粉、海藻酸钠，加入氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂），经沉淀水洗制成淀粉浆，再添加柠檬酸、羧甲基纤维素钠、天然胡萝卜素、甜菜红，经和浆、搅拌、蒸粉、切片或挤压成型、冷却、包装制成的非即食的魔芋复合淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.7 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.8 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 甜菜红应符合 GB 1886.111 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物, %	\geq 52.0	GB/T 10786
淀粉, %	\geq 5.0	GB 5009.9
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

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

本标准适用于以生活饮用水、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉为原料，添加魔芋粉、海藻酸钠，加入氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂），经沉淀水洗制成淀粉浆，再添加柠檬酸、羧甲基纤维素钠、天然胡萝卜素、甜菜红，经和浆、搅拌、蒸粉、切片或挤压成型、冷却、包装制成的非即食的魔芋复合淀粉制品。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。

本标准中淀粉为主要原料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

封丘县宋源魔芋食品有限公司