



416901S-2020



河南桐裕生物科技有限公司企业标准

Q/TYSW 0003S-2020

焖子（淀粉制品）

2020-12-02 发布

2020-12-02 实施

河南桐裕生物科技有限公司 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》编写。

本标准由河南桐裕生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘世杰。

H N

Q B

焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了焖子（淀粉制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯粉中的一种或多种，添加食用盐、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠，添加生活饮用水，经调糊、瓢漏高温煮制制成粉条，再放入模具中成型、冷却、包装加工而成的非即食粉条焖子（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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	片状或块状	在自然光线下观察其色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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	≤ 75	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 15.0	GB 5009.9
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
铝的残留量 (干样品以 Al 计), mg/kg	\leq	200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	\leq	1.0	GB 5009.121
注: *该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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

焖子（淀粉制品）是以红薯淀粉为主要原料，添加木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯粉中的一种或多种，添加食用盐、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠，添加生活饮用水，经调糊、瓢漏高温煮制制成粉条，再放入模具中成型、冷却、包装加工而成的非即食粉条焖子（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》要求，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南桐裕生物科技有限公司

QHNB
QB