



417240S-2020



郑州天康食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0002S-2020

淀粉制品

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

郑州天康食品有限公司 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》编写。

本标准由郑州天康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胥成英。

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。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经清洗、榨汁）或果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、芝麻中的一种或几种，添加小麦粉（洗面、沉淀）或大米（洗米、浸泡、磨浆），加入或不加入【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种】，加入生活饮用水，经和浆、蒸粉、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）或不拌油、成型、包装而成的即食或非即食的湿制品淀粉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：擀面皮、面皮、凉皮、复合米皮、土豆粉、果蔬湿淀粉制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 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 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.14 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.16 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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 100g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。		

2.4 微生物限量

即食产品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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分；即食产品应增加菌落总数、大肠菌群的检验，其中擀面皮、面皮、凉皮、复合米皮应验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经清洗、榨汁）或果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、芝麻中的一种或几种，添加小麦粉（洗面、沉淀）或大米（洗米、浸泡、磨浆），加入或不加入【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种】，加入生活饮用水，经和浆、蒸粉、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）或不拌油、成型、包装而成的即食或非即食的湿制品淀粉制品。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州天康食品有限公司