



412348S-2021



平顶山市全香棵食品有限公司企业标准

Q/QXK 0003S-2021

红薯淀粉

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

平顶山市全香棵食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市全香棵食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘杰、盛帅华、郭春阳。

本标准自发布实施之日起替代：Q/QXK 0003S-2020。

H N
Q B

红薯淀粉

1 范围

本标准规定了红薯淀粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以不同级别大包装的红薯淀粉为原料，经分别定量包装、封口加工制成的红薯淀粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯淀粉应无霉变、无结块、无异味，并符合 GB 31637 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
	优级品	一级品	二级品	
性 状	粉末状			取适量样品用目视法检查其性状、色泽、杂质，用鼻嗅法检查其气味；按食用方法煮熟后品尝其滋味
色 泽	洁白带光泽	洁白带光泽	洁白	
气味、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
	优级品	一级品	二级品	
水分，%	≤ 14.0	15.0	15.0	GB 5009.3
细度，150 μm（100 目）筛通过率，%	≥ 99.5	99	98	GB/T 22427.5
斑点，个/cm ²	≤ 3	7	9	GB/T 22427.4
pH 值	6.0~ 8.0			GB/T 8884
灰分，g/100g	≤ 0.30	0.35	0.40	GB 5009.4
蛋白质，g/100g	≤ 0.10	0.20	0.30	GB/T 22427.10
白度（457nm/蓝光反射率），%	≥ 82	78	76	GB/T 22427.6

峰值黏度，6%（干物质计），700cmg/BU	≥	500	GB/T 22427.7
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注：*指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3
霉菌和酵母， CFU/g	≤	10 ³			GB 4789. 15
注：a 样品的采样和处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、斑点、细度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以不同级别大包装的红薯淀粉为原料，经分别定量包装、封口加工制成的红薯淀粉。

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 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准分级参照 GB/T 34321《食用甘薯淀粉》制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市全香棵食品有限公司

H N
Q B