



412352S-2021



淇县康禧食品加工厂企业标准

Q/QKX 0001S-2021

淀粉制品

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

淇县康禧食品加工厂 发布

前 言

本标准由淇县康禧食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：孟庆华、赵桂强、郭建华。

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。

本标准适用于以小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、橡子淀粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用盐、大米粉、黑米粉、小麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、山药粉中的一种或几种，加入或不加入醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠或抗坏血酸（又名维生素C）、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经和浆、蒸制或煮制、冷却、拌油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种或两种）或不拌油、切制或不切制、包装或不包装、加工而成的淀粉制品。

根据所用原辅料不同，产品分为凉皮、面皮、凉粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、橡子淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 大米粉、黑米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 抗坏血酸（又名维生素C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.19 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.21大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.22葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.23菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.24玉米油应符合 GB/T 19111 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味，不酸	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 80.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0 (仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品)	GB 5009.121

注: *铅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 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、水分、净含量及允许短缺量。验证性检验一周一次，验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、橡子淀粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用盐、大米粉、黑米粉、小麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、山药粉中的一种或几种，加入或不加入醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠或抗坏血酸（又名维生素C）、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经和浆、蒸制或煮制、冷却、拌油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种或两种）或不拌油、切制或不切制、包装或不包装、加工而成的淀粉制品。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。

淇县康禧食品加工厂