



412639S-2021



襄城县晨烁农副产品有限责任公司企业标准

Q/XCN 0002S-2021

焖子（淀粉制品）

2021-11-04 发布

2021-11-04 实施

襄城县晨烁农副产品有限责任公司 发布

前 言

本标准由襄城县晨烁农副产品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王珂、王松志。

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）的分类、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，加入生活饮用水，再加入硫酸铝铵、食用盐中的一种，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条制成粉条、再加入到煮沸的生活饮用水中煮制，加入红薯淀粉、食用盐、猪肉、猪油、花椒粉、辣椒粉、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、混合搅拌、蒸煮、冷却、成型、切块、包装等工序加工而成的非即食类焖子（淀粉制品）。

或以红薯粉条为主要原料，加入煮沸的生活饮用水中煮制，再加入红薯淀粉、食用盐、猪肉、猪油、花椒粉、辣椒粉、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、混合搅拌、蒸煮、冷却、成型、切块、包装等工序加工而成的非即食类焖子（淀粉制品）。

根据所用原料不同可分为：肉焖子（淀粉制品）、素焖子（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.6 辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.8 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 猪油应符合 GB 10146 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	具有本品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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, %	≤ 90	GB 5009. 3
淀粉, %	≥ 10	GB 5009. 9
食用盐（以氯化钠计）， %	≤ 8	GB 5009. 44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
铝的残留量（干样品，以 Al 计）， mg/kg	≤ 200	GB 5009. 182
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 121
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
*该项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 规定。

2. 5 生产加工过程的卫生要求

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

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，再加入硫酸铝铵、食用盐中的一种，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条制成粉条、再加入到煮沸的生活饮用水中煮制，加入红薯淀粉、食用盐、猪肉、猪油、花椒粉、辣椒粉、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、混合搅拌、蒸煮、冷却、成型、切块、包装等工序加工而成的非即食类焖子（淀粉制品）。

或以红薯粉条为主要原料，加入煮沸的生活饮用水中煮制，再加入红薯淀粉、食用盐、猪肉、猪油、花椒粉、辣椒粉、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、混合搅拌、蒸煮、冷却、成型、切块、包装等工序加工而成的非即食类焖子（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，要求制订本企业标准，作为组织生产、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。

襄城县晨烁农副产品有限责任公司