412682S-2021

许昌市清稳食品有限公司企业标准

Q/XQS 0001S-2021

淀粉制品

2021-11-09 发布　　2021-11-09 实施

许昌市清稳食品有限公司 发布

前　言

本标准由许昌市清稳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘慧鑫、乔帅锋。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/XQS 0001S-2021（411739S-2021）。

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、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用山药淀粉、食用马铃薯（土豆）淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加葛根粉、食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经加水和浆、成型、蒸煮、冷却、晾晒（干燥）、包装加工而成非即食淀粉制品。

根据产品配料不同可分为不同种类：红薯粉皮、绿豆粉皮（条、丝、宽粉）、山药粉皮（条、丝、宽粉）、土豆粉皮（条、丝、宽粉）、豌豆粉皮（条、丝、宽粉）、川粉（淀粉制品）、葛根粉皮（条、丝、宽粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用山药淀粉、食用马铃薯（土豆）淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 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	丝状、条状或片状	取样品1份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后品其滋味
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	≤	15[绿豆粉条/丝、豌豆粉条/丝] 17（其他产品）	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[a]（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 [a]仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用山药淀粉、食用马铃薯（土豆）淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加葛根粉、食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经加水和浆、成型、蒸煮、冷却、晾晒（干燥）、包装加工而成非即食淀粉制品。

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，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。

许昌市清稳食品有限公司

HNQB