



413139S-2021



西平县金绿缘食品坊企业标准

Q/XJLY 0001S-2021

非即食淀粉制品预拌粉

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

西平县金绿缘食品坊 发布

前 言

本标准由西平县金绿缘食品坊提出。

本标准起草单位：西平县金绿缘食品坊。

本标准主要起草人：陈国选。

H N
Q B

非即食淀粉制品预拌粉

1 范围

本标准规定了非即食淀粉制品预拌粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以豌豆淀粉、蚕豆淀粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、食用白醋、食品添加剂〔单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸(又名冰醋酸)、乳酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、结冷胶、脱氢乙酸钠〕的一种或多种，经配料、调配、混合搅拌、包装加工而成非即食淀粉制品预拌粉。

依据产品不同分为：粉条预拌粉、粉丝预拌粉、粉皮预拌粉、凉粉预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 蚕豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食用白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.8 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	粉状	从样品中取出10克，倒入一洁净烧杯中，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	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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	GB 5009.121
* 该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的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豌豆淀粉、蚕豆淀粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、食用白醋、食品添加剂〔单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸(又名冰醋酸)、乳酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、结冷胶、脱氢乙酸钠〕的一种或多种，经配料、调配、混合搅拌、包装加工而成非即淀粉制品预拌粉。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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西平县金绿缘食品坊

H N

Q B