



410244S-2021



周口赢家食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0003S-2021

淀粉制品

2021-01-29 发布

2021-01-29 实施

周口赢家食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口赢家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩爱梅。

本标准自发布之日起替代 Q/ZYS 0003S-2017（备案号：410101S-2017）。

H N
Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米（经淘洗、浸泡、磨浆）、食用盐、脱氢乙酸钠，经配料混合、加水搅拌、蒸制、成型、风冷、降温、喷洒或不喷洒大豆油、包装等工艺制成的淀粉制品。

根据添加原辅料不同可分为不同产品：凉皮、河粉、凉粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 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	具有产品应有的性状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
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，g/100g	≤ 80	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
注: 1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; 2、a仅限于使用大豆油的产品; 3、b仅限于添加脱氢乙酸钠的产品检测。			

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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
注: 1、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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、水分、净含量及允许短缺量、酸价(仅限于使用大豆油的产品)、过氧化值(仅限于使用大豆油的产品)。验证检验: 菌落总数、大肠菌群每周一次, 作为工艺、卫生状况的验证手段。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、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米（经淘洗、浸泡、磨浆）、食用盐、脱氢乙酸钠，经配料混合、加水搅拌、蒸制、成型、风冷、降温、喷洒或不喷洒大豆油、包装等工艺制成的淀粉制品。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，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。

周口赢家食品有限公司