



410022S-2021



修武县日泽食品厂企业标准

Q/XRS 0002S-2021

红薯淀粉

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

修武县日泽食品厂 发布

前 言

本标准由修武县日泽食品厂提出并起草。

本标准起草人：刘小庆。

本标准自发布实施日起替代 Q/XRS 0002S-2017。

H N
Q B

红薯淀粉

1 范围

本标准规定红薯淀粉的要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以鲜红薯或红薯干为原料，经清洗、浸泡、磨碎、分离、脱水、干燥、包装加工制成的红薯淀粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜红薯应清洁，外皮光滑、不软、不烂，无外伤，无虫蚀，无霉变；红薯干应清洁，无虫蚀，无霉变，符合 GB 2762、2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	优级品	一级品	合格品	
性状	颗粒状或粉末状			从样品中取出 20 克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，加入温水，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	洁白			
气味与滋味	应有的气味与滋味			
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
	优级品	一级品	合格品	
水分，g/100g	≤ 14.00	15.00	15.00	GB 5009.3
灰分（干基），%	≤ 0.30	0.35	0.40	GB 5009.4
蛋白质（干基），%	≤ 0.10	0.20	0.30	GB 5009.5
斑点，个/cm ²	≤ 3.00	7.00	9.00	GB/T 22427.4
细度，150μm(100 目)筛通过率(仅限粉末状)，%	≥ 99.50	99.00	98.00	GB/T 22427.5

白度, 457nm 蓝光反射率, %	≥	82.0	78.0	76.0	GB/T 22427.6
pH 值		6.0~8.0			GB/T 34321
峰值粘度, 6%（干物质计），700cmg/BU	≥	500			GB/T 22427.7
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.19			GB 5009.12
*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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 10 ³				GB 4789.15
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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763 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、灰分、细度 (仅限粉末状)、斑点、白度、pH 值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

红薯淀粉以鲜红薯或红薯干为原料，经清洗、浸泡、磨碎、分离、脱水、干燥、包装加工制成的红薯淀粉。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 GB/T 34321《食用甘薯淀粉》和 GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

修武县日泽食品厂

H N
Q B