410315S-2021

禹州市禹冠三粉加工厂企业标准

Q/YYS 0003S-2021

山药红薯粉条焖子

2021-02-10 发布　　2021-02-10 实施

禹州市禹冠三粉加工厂 发布

前　　言

本标准由禹州市禹冠三粉加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：张贯召、康艳、张红勋、刘晓刚。

H N
Q B

山药红薯粉条焖子

1 范围

本标准规定了山药红薯粉条焖子的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、铁棍山药淀粉为主要原料，加入生活饮用水搅拌、瓢漏、高温煮制成粉条、成型、冷却、真空包装、高温灭菌加工制成的非即食山药红薯粉条焖子。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用红薯淀粉、铁棍山药淀粉应符合 GB 31637 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 的规定。

表 1 感官要求

项目	要　求	检验方法
性状	块状，柔韧、有弹性	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味；样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气、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
淀粉，g/100g	≥	15	GB 5009.9
*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
注：　*指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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、铁棍山药淀粉为主要原料，加入生活饮用水搅拌、瓢漏、高温煮制成粉条、成型、冷却、真空包装、高温灭菌加工制成的非即食山药红薯粉条焖子。

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》，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，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。

禹州市禹冠三粉加工厂

H N
Q B