410571S-2021

漯河经济技术开发区正是食品厂企业标准

Q/LZS 0001S-2021

复合魔芋淀粉制品

2021-03-20 发布　　2021-03-20 实施

漯河经济技术开发区正是食品厂 发布

前　　言

本标准由漯河经济技术开发区正是食品厂提出并起草。

本标准起草人：苏世娥。

HNQB

复合魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了复合魔芋淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入魔芋精粉、生活饮用水（生活饮用水常温或加热到一定温度，边搅拌边加入），同时加入食用盐、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、酱油中的一种或多种，经糊化、搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂）或碳酸钠（加工助剂）、精炼或不精练、定型、蒸煮或不蒸煮、分切、冷却、填充或不填充柠檬酸液（原料为：柠檬酸、水）或氢氧化钙溶液（原料为：氢氧化钙、水）、包装加工而成的块状、片状、条状非即食复合魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.8 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.9 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 酱油应符合 GB 2717 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（块状/片状/条状）	取出适量样品，倒入白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，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
固形物，%	≥	40.0	GB/T 10786
食用盐[a]（以 NaCl 计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

[a]仅适用于添加食用盐的产品检验。

[b]仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

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 加工过程中的卫生要求

应符合 DBS 41/012 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、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

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入魔芋精粉、生活饮用水（生活饮用水常温或加热到一定温度，边搅拌边加入），同时加入食用盐、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、酱油中的一种或多种，经糊化、搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂）或碳酸钠（加工助剂）、精炼或不精练、定型、蒸煮或不蒸煮、分切、冷却、填充或不填充柠檬酸液（原料为：柠檬酸、水）或氢氧化钙溶液（原料为：氢氧化钙、水）、包装加工而成的块状、片状、条状非即食复合魔芋淀粉制品。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河经济技术开发区正是食品厂

H N
Q B