



411099S-2021



漯河龙来食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2021

淀粉制品（湿粉条）

2021-05-22 发布

2021-05-22 实施

漯河龙来食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河龙来食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邓世强。

H N

Q B

淀粉制品（湿粉条）

1 范围

本标准规定了淀粉制品（湿粉条）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉中的几种为主要原料，添加食用盐、酿造酱油、柠檬酸、硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的几种，经配料、加水和浆、成型、冷冻、截断，添加柠檬酸浸泡、包装加工而成的非即食淀粉制品（湿粉条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.9 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.11 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	条型粗细均匀，弹性良好	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	≤ 80.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
铝的残留量（干样品，以 Al 计）， mg/kg	≤ 200	GB 5009.182

注：*指标值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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、淀粉。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉中的几种为主要原料，添加食用盐、酿造酱油、柠檬酸、硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的几种，经配料、加水和浆、成型、冷冻、截断，添加柠檬酸浸泡、包装加工而成的非即食淀粉制品（湿粉条）。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》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。

漯河龙来食品有限公司

H N
Q B