



411294 S-2021



河南省盛田农业有限公司企业标准

Q/HNST 0005S-2021

湿淀粉制品

2021-06-16 发布

2021-06-16 实施

河南省盛田农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省盛田农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙溪烽。

H N
Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经调糊、瓢漏高温煮制成粉条或熟制、成型、冷却、分切、包装加工而成的非即食湿淀粉制品。

2 分类

2.1 粉条焖子

以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经调糊、瓢漏高温煮制成粉条或熟制，成型、冷却、分切、包装加工而成的。

2.2 素海参

以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经调糊、瓢漏高温煮制成粉条或熟制，成型、冷却、分切、包装加工而成的。

2.3 凉粉

以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调糊、熟化、成型、冷却、分切、包装加工而成的。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 3.1.4 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.6 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 3.1.7 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

3.2 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	块状、内部组织细腻紧密、薄厚均匀、柔韧、有弹性	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	
	粉条焖子、素海参	凉粉		
水分, %	≤	80.0	GB 5009.3	
灰分, %	≤	1.5	GB 5009.4	
淀粉, %	≥	15.0	12.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0		GB 5009.121
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	/	GB 5009.182
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；				
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。				

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目: 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。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经调糊、瓢漏高温煮制成粉条或熟制、成型、冷却、分切、包装加工而成的非即食湿淀粉制品。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，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。

河南省盛田农业有限公司