411206S-2021

长葛市豫盛源食品有限公司企业标准

Q/CYS 0005S-2021

淀粉制品

2021-06-06 发布　　2021-06-06 实施

长葛市豫盛源食品有限公司 发布

前　言

本标准由长葛市豫盛源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田景灿。

HNQB

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）为原料，添加海藻酸钠、山药粉、魔芋粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠或味精、柠檬酸、酿造酱油、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸-δ-内酯、泡椒、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、5′-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、酵母抽提物、天然胡萝卜素、高粱红、微晶纤维素、脱氢乙酸钠、食用香精（牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或多种）中的几种，添加生活饮用水、经搅拌、调味或不调味、糊化、成型、分切、漂洗、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.7 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定

2.1.20 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.21 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.22 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.23 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.25 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.26 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.27 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.28 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.29 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.32 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.36 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.37 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.38 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.39 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.41 生活饮用水应符合 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
性状	具有产品应有的形状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
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	

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，%	≤	98.0	GB 5009.3
*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
注:*铅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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 34267 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：水分、感官要求、净含量及允许短缺量的检验。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（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）为原料，添加海藻酸钠、山药粉、魔芋粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠或味精、柠檬酸、酿造酱油、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸-δ-内酯、泡椒、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、5′-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、酵母抽提物、天然胡萝卜素、高粱红、微晶纤维素、脱氢乙酸钠、食用香精（牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或多种）中的几种，添加生活饮用水、经搅拌、调味或不调味、糊化、成型、分切、漂洗、包装加工而成的非即食淀粉制品。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》制订本企业标准，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。

长葛市豫盛源食品有限公司

HN
QB