



411538S-2021



河南曙光生物科技有限公司企业标准

Q/HSG 0002S-2021

复合风味淀粉制品

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

河南曙光生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南曙光生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：史永兴、李迎军。

H N
Q B

复合风味淀粉制品

1 范围

本标准规定了复合风味淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉中的一种或几种为原料，添加怀山药（去皮、斩拌呈泥状）、怀菊花（煮后过滤用其水）、花生（过胶体磨呈浆状）、黄瓜（斩拌呈泥状）、魔芋精粉、芒果汁、菠萝汁、香蕉（去皮、斩拌呈泥状）中的一种或几种为辅料，添加适量的生活饮用水和浆（打糊），通过挤压成型、冷却、干燥或不干燥（冷藏或冷冻）等工序制成的片状、条状、丝状、仿生状非即食产品。

根据添加原辅料不同，产品分为：怀山药风味淀粉制品；怀菊花风味淀粉制品；魔芋风味淀粉制品；花生风味淀粉制品；黄瓜风味淀粉制品；芒果风味淀粉制品；菠萝风味淀粉制品；香蕉风味淀粉制品；混合风味淀粉制品。

根据加工工艺分为两类：干风味淀粉制品；湿风味淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 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 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.8 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.11 魔芋精粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 芒果汁应符合 NY/T 707 的规定。
- 2.1.14 菠萝汁应符合 NY/T 873 的规定。
- 2.1.15 香蕉应符合 GB 9827 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要 求	检验方法
色泽	产品应有的色泽	样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态，闻其气味，温开水漱口后品其滋味
杂质	无正常视力可见外来杂质	
滋味、气味	产品应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	具有产品应有的形态，不发黏、无霉变、无变质，口尝无砂质	

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
	干制品	湿制品	
水分, g/100g ≤	15	75	GB 5009.3
淀粉, g/100g ≥	70	20	GB 5009.9
铅*（以Pb计）, mg/kg ≤	0.4		GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg ≤	0.5		GB 5009.11
注：*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉中的一种或几种为原料，添加怀山药（去皮、斩拌呈泥状）、怀菊花（煮后过滤用其水）、花生（过胶体磨呈浆状）、黄瓜（斩拌呈泥状）、魔芋精粉、芒果汁、菠萝汁、香蕉（去皮、斩拌呈泥状）中的一种或几种为辅料，添加适量的生活饮用水和浆（打糊），通过挤压成型、冷却、干燥或不干燥（冷藏或冷冻）等工序制成的片状、条状、丝状、仿生状非即食产品。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，参考 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。

河南曙光生物科技有限公司