



411609S-2021



新郑市朱记淀粉制品坊企业标准

Q/XZJ 0001S-2021

淀粉制品(凉粉)

2021-07-16 发布

2021-07-16 实施

新郑市朱记淀粉制品坊 发布

前言

本标准由新郑市朱记淀粉制品坊提出并起草。

本标准起草人：朱文才。

H N

Q B

淀粉制品(凉粉)

1范围

本标准规定了淀粉制品(凉粉)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、豌豆淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料,添加水、复配淀粉制品防腐剂(脱氢乙酸钠、抗坏血酸钠、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯),经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却、包装而成的非即食的淀粉制品(凉粉)。

产品根据原料不同分为不同的类别。

2要求

2.1原辅料质量要求

2.1.1生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.3复配淀粉制品防腐剂应符合GB 26687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	固体	取出若干样品,倒入白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味,不酸	
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	\leq 70	GB 5009.3
酸度, °T	\leq 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	\leq 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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB2760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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、复配淀粉制品防腐剂（脱氢乙酸钠、抗坏血酸钠、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯），经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却、包装而成的非即食的淀粉制品（凉粉）。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》制订了本企业标准，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。

新郑市朱记淀粉制品坊

H N

Q B