



412080S-2021



民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂企业标准

Q/MYAD 0001S-2021

焖子（淀粉制品）

2021-09-03 发布

2021-09-03 实施

民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂 发布

前 言

本标准由民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂提出并起草。

本标准起草人：申世广。

H N
Q B

焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了焖子（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、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯原粉、山药粉中的一种或几种，加入生活饮用水，再加入硫酸铝铵、食用盐中的一种，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条制成粉条，再冷却、成型、切块、包装等工序加工而成的非即食类焖子（淀粉制品）。

根据所用原料不同可分为：红薯焖子、木薯焖子、紫薯焖子、山药焖子、混合型焖子

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 紫薯原粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.7 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 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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，%	≤ 90	GB 5009.3
淀粉，%	≥ 10	GB 5009.9

*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*该项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 规定。

2.5 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。

2.6 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。

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。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、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯原粉、山药粉中的一种或几种，加入生活饮用水，再加入硫酸铝铵、食用盐中的一种，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条制成粉条，再冷却、成型、切块、包装等工序加工而成的非即食类焖子（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，要求制订本企业标准，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。

民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂