



412146S-2021



洛阳市西工区大海米皮加工店企业标准

Q/LXD 0001S-2021

淀粉制品

2021-09-09 发布

2021-09-09 实施

洛阳市西工区大海米皮加工店 发布

前 言

本标准由洛阳市西工区大海米皮加工店提出并起草。

本标准主要起草人：孙海鸥。

H N
Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、分类、检验方法、检验规则的要求。

本标准适用于以食用小麦淀粉或食用大米淀粉为主要原料，加入大米粉、大豆油、生产用水、脱氢乙酸、复配添加剂（氯化钠、碳酸钠、羧甲基纤维素钠）其中的多种，经和面搅拌、成型、熟化加工而成的淀粉制品。

2 分类

根据原料不同可分为：凉皮、米皮。

2.1 凉皮

以食用小麦淀粉为主要原料，加入大米粉、大豆油、生产用水、脱氢乙酸、复配添加剂（氯化钠、碳酸钠、羧甲基纤维素钠）其中的多种，经和面搅拌、成型、熟化加工而成的凉皮。

2.2 米皮

以食用大米淀粉为主要原料，加入大米粉、大豆油、生产用水、脱氢乙酸、复配添加剂（氯化钠、碳酸钠、羧甲基纤维素钠）其中的多种，经和面搅拌、成型、熟化加工而成的米皮。

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.7 食用大米淀粉应符合 GB 31637 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	具有本品应有的正常色泽，有光泽	从混合均匀的样品中取出 100g 被测样品，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽、嗅其气味，品尝其滋味、并
气味滋味	具本品特有的香气、无异味	
性 状	均匀一致呈条状	

杂质	无肉眼可见外来杂质	检查有无外来杂质。
----	-----------	-----------

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
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 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。

3.7 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。

验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。

型式检验按国家有关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉或食用大米淀粉为主要原料，加入大米粉、大豆油、生产用水、脱氢乙酸、复配添加剂（氯化钠、碳酸钠、羧甲基纤维素钠）其中的多种，经和面搅拌、成型、熟化加工而成的淀粉制品。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，卫生要求参照《淀粉制品生产许可证审查细则》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

洛阳市西工区大海米皮加工店