



412899S-2022



禹州市志强农产品有限公司企业标准

Q/YZN 0002S-2022

淀粉制品

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

禹州市志强农产品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市志强农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘小红。

H N

Q B

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(土豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种)为主要原料,加入生活饮用水、食用盐、大米粉中的一种或几种,经配料、拌面、挤压(或膨化)成型、干燥或晾晒、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据工艺原料不同分为:牛筋粉(淀粉制品)、素牛肚(淀粉制品)、膨化粉(淀粉制品)、粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 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 土豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 大米粉应符合 GB 2715 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(片、条、丝)	取 1 袋样品,置于白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,把所取样品经煮制后,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有米香气、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, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239

淀粉, g/100g	≥	75.0	GB 5009.9
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
断条率, %	≤	10 (粉丝)	GB/T 23587
丝径, mm	<	1.0 (粉丝)	GB/T 23587
注: *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

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

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、断条率(粉丝)、丝径(粉丝)。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(土豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种)为主要原料,加入生活饮用水、食用盐、大米粉中的一种或几种,经配料、拌面、挤压(或膨化)成型、干燥或晾晒、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,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。

禹州市志强农产品有限公司

H N

Q B