



413157S-2022



禹州市健群农副产品厂企业标准

Q/YJN 0001S-2022

红薯焖子（淀粉制品）

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

禹州市健群农副产品厂 发布

前 言

本标准由禹州市健群农副产品厂提出并起草。

本标准主要起草人：乔松霞。

H N

Q B

红薯焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了红薯焖子（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、生产用水为原料，辅以或不辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸钠、脱氢乙酸钠、香辛料（辣椒、芝麻、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香、丁香、葱、姜、蒜中的几种）、酿造酱油中的几种，经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、冷却、切块（或切片）成型、真空包装、灭菌或不灭菌工序加工制成的非即食红薯焖子(淀粉制品)。

按照原辅料添加不同分为：红薯焖子、五香红薯焖子。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 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	块状或片状	取适量试样置于白色瓷盘中，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	具有该产品应有的颜色	
气味、滋味	具有本品应有的气味，滋味，无异味，不酸	
杂质	无正常视力可见外来异物，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	
水分, g/100g	≤	80.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	10.0	GB 5009.9

灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
备注: *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 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、生产用水为原料，辅以或不辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸钠、脱氢乙酸钠、香辛料（辣椒、芝麻、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香、丁香、葱、姜、蒜中的几种）、酿造酱油中的几种，经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、冷却、切块（或切片）成型、真空包装、灭菌或不灭菌工序加工制成的非即食红薯焖子(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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

禹州市健群农副产品厂

Q B