



410215S-2022



新乡市红旗区麦道食品有限公司企业标准

Q/XHMS 0001S-2022

淀粉制品

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

新乡市红旗区麦道食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市红旗区麦道食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市红旗区麦道食品有限公司。

本标准主要起草人：段永俊。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHMS 0001S-2021。

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红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用莲藕淀粉、食用绿豆淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、生活饮用水、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经和浆、熟化成型、冷冻或冷却、切制成型或不切制成型、干燥、包装而成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同，产品分为：红薯粉皮、马铃薯粉皮、莲藕粉皮、绿豆粉皮、小麦粉皮、玉米粉皮、木薯粉皮、复合粉皮。

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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 食用红薯淀粉、食用莲藕淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	长条状或圆片状，厚薄均匀	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤	16.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	80.0	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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
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 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

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、水分的检验。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红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用莲藕淀粉、食用绿豆淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、生活饮用水、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经和浆、熟化成型、冷冻或冷却、切制成型或不切制成型、干燥、包装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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的要求制订本企业标准，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。

新乡市红旗区麦道食品有限公司