



413377S-2022



焦作嘉瑞祥食品有限公司企业标准

Q/JJS 0003S-2022

方便淀粉制品

2022-12-17 发布

2022-12-17 实施

焦作嘉瑞祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作嘉瑞祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丹小红。

H N
Q B

方便淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购的淀粉制品（干/湿土豆粉、红薯鲜粉、干/湿苕皮）中的一种，搭配外购料包[酱包（半固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、黑胡椒牛肉酱包（半固态复合调味料）、黑胡椒碎欧芹包（固态复合调味料）、黄豆芽（酱腌菜）、笋片（酱腌菜）、菜包、海带丝、火腿肠、鹌鹑蛋、花丸包（肉灌肠）、调味醋中的一种或几种]，组合包装加工而成的方便淀粉制品。

干/湿土豆粉：马铃薯淀粉、木薯淀粉、饮用水、食品添加剂（醋酸酯淀粉、海藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、柠檬酸）；
红薯鲜粉：红薯淀粉、马铃薯淀粉、水、食用盐、脱氢乙酸钠、柠檬酸；
干/湿苕皮：红薯淀粉、马铃薯淀粉、水、食用盐、脱氢乙酸钠、柠檬酸；
根据原料不同可分为：方便土豆粉、方便红薯鲜粉、方便苕皮。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 干/湿土豆粉、湿米粉、红薯鲜粉、干/湿苕皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 酱包、调味酱包、黑胡椒牛肉酱包、黑胡椒碎欧芹包、调味醋应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 黄豆芽、笋片应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 菜包、海带丝应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.5 火腿肠、花丸包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.6 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 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	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法煮熟后品其滋味
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 ^a , %	14 (干制品) 80 (湿制品)	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	0.4	GB 5009.12
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	0.25	GB 5009.227
铝的残留量 (干样品, 以Al计), mg/kg	200 (土豆粉)	GB 5009.182
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。适用于产品的混合检验。 a 仅适用于淀粉制品的检验。 b 仅适用于酱包、调味酱包、黑胡椒牛肉酱包, 配料中如使用发酵配料和酸性配料的, 酸价指标不适用。		

2.4 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物限量适用于产品的混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 外购料包中的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[淀粉制品]、菌落总数、大肠菌群的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购的淀粉制品（干/湿土豆粉、红薯鲜粉、干/湿苕皮）中的一种，搭配外购料包[酱包（半固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、黑胡椒牛肉酱包（半固态复合调味料）、黑胡椒碎欧芹包（固态复合调味料）、黄豆芽（酱腌菜）、笋片（酱腌菜）、菜包、海带丝、火腿肠、鹌鹑蛋、花丸包（肉灌肠）、调味醋中的一种或几种]，组合包装加工而成的方便淀粉制品。

干/湿土豆粉：马铃薯淀粉、木薯淀粉、饮用水、食品添加剂（醋酸酯淀粉、海藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、柠檬酸）；

红薯鲜粉：红薯淀粉、马铃薯淀粉、水、食用盐、脱氢乙酸钠、柠檬酸；

干/湿苕皮：红薯淀粉、马铃薯淀粉、水、食用盐、脱氢乙酸钠、柠檬酸；

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提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作嘉瑞祥食品有限公司