



413489S-2022



临颍县瑞霞食品有限公司企业标准

Q/LRX 0001S-2022

土豆粉（条）

2022-12-29 发布

2022-12-29 实施

临颍县瑞霞食品有限公司 发布

前 言

本标准由临颍县瑞霞食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：司志军、刘娟、刘金超。

H N

Q B

土豆粉（条）

1 范围

本标准规定了土豆粉（条）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（马铃薯淀粉）为主要原料，添加食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、小麦粉、山药粉、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐、冰醋酸、乳酸、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）中的一种或多种，经配料、搅拌、成型、熟化、分切、冷却、包装制成的土豆粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、玉米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 山药粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.7 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	条型粗细均匀，弹性良好	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，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, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3

淀粉, g/100g	≥	10.0	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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淀粉(马铃薯淀粉)为主要原料,添加食用淀粉(木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种)、小麦粉、山药粉、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉中的一种或几种,加入或不加入食用盐、冰醋酸、乳酸、硫酸铝铵(或硫酸铝钾)中的一种或多种,经配料、搅拌、成型、熟化、分切、冷却、包装制成的土豆粉。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。

临颍县瑞霞食品有限公司

QHNB