



410017S-2022



新乡市卫滨区立丰食品有限公司企业标准

Q/XWL 0002S-2022

含藕淀粉

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

新乡市卫滨区立丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市卫滨区立丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、新乡市卫滨区立丰食品有限公司。

本标准主要起草人：李海滨、李博、疏立华。

本标准自发布实施日起替代Q/XWL 0002S-2019。

H N

Q B

含藕淀粉

1 范围

本标准规定了含藕淀粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米淀粉为主要原料，配以藕粉，经混合、搅拌、包装而成的非即食含藕淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 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
色 泽	白色，色泽基本一致	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、形态、杂质，嗅其气味，应符合表 1 的规定
形 态	粉状，干燥、松散	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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，%	≤ 14.0	GB 5009.3
淀粉（以还原糖计），%	≥ 80.0	GB 5009.9
灰分（干基），%	≤ 0.25	GB 5009.4
斑点，个/cm ²	≤ 2.0	GB/T 22427.4
细度，%	≥ 97.0	GB/T 22427.5
铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	10^2	10^3	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌和酵母, CFU/g	\leq			10^3	GB 4789. 15

注: 1. a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。
 2. n 同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接收水平的限量值;
 M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、灰分、斑点、细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米淀粉为主要原料，配以藕粉，经混合、搅拌、包装而成的非即食含藕淀粉。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 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》和 GB/T 25733《藕粉》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡市卫滨区立丰食品有限公司

