



410463S-2022



开封市旺亨食品有限公司企业标准

Q/KWS 0003S-2022

淀粉湿制品

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

开封市旺亨食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市旺亨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘毕魁。

本标准自发布实施之日起替代 Q/KWS 0003S-2018。

H N

Q B

淀粉湿制品

1 范围

本标准规定了淀粉湿制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或多种为原料，加入或不加入魔芋粉、豌豆粉、紫薯粉、南瓜粉、蕨根粉、菠菜粉中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、冰醋酸中的一种或几种，经加水和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食淀粉湿制品。

根据原辅料不同可分为：湿粉条/丝、湿风味粉条/丝、湿土豆粉、湿风味土豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

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

2.1.5 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.6 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 22457 的测定。

2.1.8 冰醋酸应符合 GB 1886.10 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	条状	取样品1份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，样品经熟制后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 60 (湿红薯粉条) 75.0 (湿土豆粉) 90 (其它产品)	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 30 (湿红薯粉条) 20.0 (湿土豆粉) 35 (其它产品)	GB 5009.9
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^a (干样品, 以Al计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加相应食品添加剂的产品。		

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 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

本标准适用于以木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或多种为原料，加入或不加入魔芋粉、豌豆粉、紫薯粉、南瓜粉、蕨根粉、菠菜粉中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、冰醋酸中的一种或几种，经加水和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食淀粉湿制品。

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》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。

开封市旺亨食品有限公司