



410510S-2022



荥阳市大妞淀粉制品坊企业标准

Q/XDN 0001S-2022

焖子（淀粉制品）

2022-02-16 发布

2022-02-16 实施

荥阳市大妞淀粉制品坊 发布

前 言

本标准由蒙阳市大姐淀粉制品坊提出并起草。

本标准起草人：冯艳慧、李向南。

H N

Q B

焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了焖子（淀粉制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯粉条为主要原料，加入红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种，再加入猪肉馅（猪肉绞碎）、食用盐、酱油、鸡精、葱、姜、十三香调味料中的一种或几种，添加或不添加脱氢乙酸钠，经配料、加水和浆、成型、熟制、冷却、切条、包装加工而成的非即食焖子（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

2.1.2 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883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 豌豆淀粉、红薯淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.6 红薯粉条应符合GB/T 23587和GB 2713的规定。

2.1.7 猪肉应符合GB 2707的规定。

2.1.8 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.9 酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.10 鸡精应符合SB/T 10371的规定。

2.1.11 葱、姜应符合NY/T 744的规定。

2.1.12 十三香调味料应符合GB 31644的规定。

2.1.13 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

2.1.14 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	块状、片状	从样品中取出1袋，置于洁净白瓷盘中，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	具有原料应有气味和滋味，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/(%) ≤	80.0	GB 5009.3
淀粉/(%) ≥	10.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.4	GB 5009.12
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/（g/kg） ≤	1.0	GB 5009.121
注：*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 规定。

2.5 食品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、GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯粉条为主要原料，加入红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种，再加入猪肉馅（猪肉绞碎）、食用盐、酱油、鸡精、葱、姜、十三香调味料中的一种或几种，添加或不添加脱氢乙酸钠，经配料、加水和浆、成型、熟制、冷却、切条、包装加工而成的非即食焖子（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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

荥阳市大姐淀粉制品坊

Q B