



410534S-2022



新乡市美康食品有限公司企业标准

Q/XMKS0002S-2022

淀粉制品

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

新乡市美康食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市美康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫会妨、李雯铎。

H N

Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、硫酸铝钾或硫酸铝铵、食用大豆油中的一种或几种，经加入生活饮用水和浆、熟化成型、冷冻或冷却、干燥、包装而成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同，产品分为：粉丝（条）[红薯粉丝（条）、马铃薯粉丝（条）、豌豆粉丝（条）、绿豆粉丝（条）、小麦粉丝（条）、玉米粉丝（条）、木薯粉丝（条）、复合粉丝（条）]、粉皮。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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	长条状或圆片状，厚薄均匀	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，在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	具有产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, %	≤	15.0[粉丝(条)]	GB 5009.3
		17.0(粉皮)	
淀粉, %	≥	75.0[粉丝(条)]	GB 5009.9
		72.0(粉皮)	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
灰分, g/100g	≤	0.80	GB 5009.4
铝的残留量 ^a (干样品, 以Al计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。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红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、硫酸铝钾或硫酸铝铵、食用大豆油中的一种或几种，经加入生活饮用水和浆、熟化成型、冷冻或冷却、干燥、包装而成的非即食淀粉制品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

新乡市美康食品有限公司

Q B