



410979S-2022



河南新天豫食品有限公司企业标准

Q/HTY 0003S-2022

复合红薯生粉

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南新天豫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南新天豫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵天学、赵曙光、孙博、张宗现、赵清瑜、赵振华、冯义鹏、徐仕杰。

H N

Q B

复合红薯生粉

1 范围

本标准规定了复合红薯生粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的复合红薯生粉。

根据原辅料不同分为不同产品。

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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	粉末	取样品1袋，打开包装，置于洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	白色或微带青色	
气味、滋味	具有产品固有的气味、滋味，无异 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	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分(干基), g/100g	≤ 0.4	GB 5009.4
蛋白质(干基), g/100g	≤ 0.15	GB 5009.5
细度, 150 μm(100目)筛通过率质量分数, %	≥ 99.0	GB/T 22427.5
白度, 457nm蓝光反射率, %	≥ 80.0	GB/T 22427.6
斑点, 个/cm ²	≤ 2.0	GB/T 22427.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅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
霉菌和酵母, CFU/g ≤	10 ³				GB 4789.15
a采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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

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

编制说明

复合红薯生粉是以红薯淀粉为主要原料，添加马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种为原料，经配料、混合、包装而成的复合红薯生粉。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 淀粉制品》制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南新天豫食品有限公司

H N

Q B