410789S-2022

民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂企业标准

Q/MYAD 0003S-2022

淀粉制品

2022-04-06 发布　　2022-04-06 实施

民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂 发布

前　　言

本标准由民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：秦洪波、申世广。

HNQB

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。

本标准适用于以红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或全部为主要原料，加入纯藕粉、生活饮用水，添加或不添加硫酸铝铵，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条（或平铺）、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食类淀粉制品。

根据原料和工艺不同可分为以下类别：红薯粉条、莲藕粉条、木薯粉条、混合粉条、红薯粉皮、莲藕粉皮、木薯粉皮、混合粉皮。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 纯藕粉应符合 GB/T 25733 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 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
色泽	该产品应有的色泽、有光泽，呈半透明状	从样品中取出 1 袋或 50 克，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味。
性状	长条状或圆片状	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	复水后柔软、滑爽、有韧性，口尝无砂质，具有该产品固有滋味，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 规定。

表 2　理化指标

项　目	指 标		检验方法
	红 薯 粉 条	莲藕粉条、木薯粉条、混合粉条、红薯粉皮、莲藕粉皮、木薯粉皮、混合粉皮	
淀粉，g/100g　≥	75.0	70.0	GB 5009.9
水分，g/100g　≤	15.0	17.0	GB 5009.3
灰分， g/100g　≤	0.8		GB 5009.4
断条率，%（仅适用于条状产品）　≤	10.0		GB/T 23587
[a]铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg≤	200		GB 5009.182
*铅(以 Pb 计)，mg/kg　≤	0.4		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1， μg/kg　≤	5.0		GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 [a]仅适用于添加硫酸铝铵的产品。			

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验检验项目：感官要求、水分、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

淀粉制品是以红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或全部为主要原料，加入纯藕粉、生活饮用水，添加或不添加硫酸铝铵，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条（或平铺）、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食类淀粉制品。

依据《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》规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂

HNQB