



411108S-2022



内黄县庆丰粉业有限公司企业标准

Q/NQF 0001S-2022

淀粉制品

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

内黄县庆丰粉业有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县庆丰粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：史小飞、魏保刚。

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、食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯（土豆）淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用山药淀粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入山药粉、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成非即食淀粉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：单一型产品（粉丝、粉条、粉带、川粉、粉皮）、复合型产品（粉丝、粉条、粉带、川粉、粉皮）。

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 食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯（土豆）淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用山药淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 山药粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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	丝状、条状或片状	取适量样品倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有小麦粉的气味，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	≤ 15[单一型豆类、红薯（粉丝、粉条）] 17（马铃薯粉丝、粉条） 20（其它产品）	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 75[单一型豆类、红薯（粉丝、粉条）]	GB 5009.9

		70 (马铃薯粉丝、粉条)	
		65 (其它产品)	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
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 仅适用于添加硫酸铝钾的产品。			

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯（土豆）淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用山药淀粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入山药粉、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成非即食淀粉制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照相关标准的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。

内黄县庆丰粉业有限公司

Q B