



411599S-2022



社旗县纯生态农业有限公司企业标准

Q/SCS 0002S-2022

红薯淀粉制品

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

社旗县纯生态农业有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县纯生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱保存。

H N

Q B

红薯淀粉制品

1 范围

本标准规定了红薯淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉，添加葛根淀粉、黑豆淀粉、豌豆淀粉、桑叶粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜（人工拣剔、清洗、打浆、过滤）、枸杞浓缩浆、魔芋淀粉、橡子淀粉的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和浆、成型、冷却、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食红薯淀粉制品。

根据工艺与原料不同，可分为干粉条：葛根红薯粉条、黑豆红薯粉条、豌豆红薯粉条、桑叶红薯粉条、南瓜红薯粉条、菠菜红薯粉条、胡萝卜红薯粉条、枸杞红薯粉条、魔芋红薯粉条、橡子红薯粉条。

湿粉条：葛根红薯粉条、黑豆红薯粉条、豌豆红薯粉条、桑叶红薯粉条、南瓜红薯粉条、菠菜红薯粉条、胡萝卜红薯粉条、枸杞红薯粉条、魔芋红薯粉条、橡子红薯粉条。

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 葛根淀粉、黑豆淀粉、豌豆淀粉、魔芋淀粉、橡子淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 胡萝卜应清洁、无虫蚀、无腐烂变质，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 桑叶粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 枸杞浓缩浆应符合 GB 17325 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	具有产品应有的色泽	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	条状，粗细均匀，无并条，弹性良好	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	复水后的干粉条和湿粉条柔软、清爽、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
		干粉条	湿粉条	
淀粉, g/100g	≥	70.0	20	GB 5009.9
水分, g/100g	≤	17.0	75	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	0.80		GB 5009.4
断条率, %	≤	10.0		GB/T 23587
*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: 1. *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的的规定,

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、断条率、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

本标准适用于以食用红薯淀粉为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉，添加葛根淀粉、黑豆淀粉、豌豆淀粉、桑叶粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜（人工拣剔、清洗、打浆、过滤）、枸杞浓缩浆、魔芋淀粉、橡子淀粉的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和浆、成型、冷却、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食红薯淀粉制品。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。

社旗县纯原生态农业有限公司

H N

Q B