



411991S-2022



郑州市枚粒客食品有限公司企业标准

Q/ZMS 0001S-2022

方便冲调藕粉淀粉粒

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

郑州市枚粒客食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市枚粒客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹海丽、张文龙。

H N

Q B

方便冲调藕粉淀粉粒

1 范围

本标准规定了方便冲调藕粉淀粉粒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉【食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种】、藕粉为原料，加入葡萄糖、麦芽糊精、果蔬粉（菊芋粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红枣粉、枸杞粉、山楂粉、桑叶粉、酸梅粉、梅子粉中的一种或几种）、焦糖色、红枣香粉香精、生活饮用水，经混合、造粒、烘烤、包装而成的直接冲调即可食用的方便冲调藕粉淀粉粒。

按所用原料不同可分为：藕粉粒、藕味淀粉粒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）应符合 GB/T 8884 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 菊芋粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红枣粉、枸杞粉、山楂粉、桑叶粉、酸梅粉、梅子粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 藕粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.12 红枣香粉香精 应符合 GB 30616 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
性 状	具有产品应有的性状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后观察冲调性，闻其气味、品其滋味。
色 泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	用适量 80℃ 以上的开水冲调均匀后呈糊状	

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
水分, %	≤ 10.0	GB 5009. 3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*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
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加山楂粉的产品)	≤ 20	GB 5009. 185

*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 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌	5	2	50	100	GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10

^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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淀粉【食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种】、藕粉为原料，加入葡萄糖、麦芽糊精、果蔬粉（菊芋粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红枣粉、枸杞粉、山楂粉、桑叶粉、酸梅粉、梅子粉中的一种或几种）、焦糖色、红枣香粉香精、生活饮用水，经混合、造粒、烘烤、包装而成的直接冲调即可食用的方便冲调藕粉淀粉粒。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

郑州市枚粒客食品有限公司