



412446S-2022



洛阳薯康食品有限公司企业标准

Q/LSS 0001S-2022

# 淀粉制品

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

洛阳薯康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳薯康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张欠。

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淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用木薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加生活饮用水，辅以食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、上浆、熟制成型、干燥、包装制成的非即食淀粉制品。

根据性状不同分为：大拉皮、粉皮、牛筋面皮、宽粉条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 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	

### 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

淀粉, g/100g	$\geq$	75.0	GB 5009.9
铅* (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$	0.18	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	$\leq$	1.0	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	$\leq$	5.0	GB 5009.22
注: *该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 规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用木薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加生活饮用水，辅以食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、上浆、熟制成型、干燥、包装制成的非即食淀粉制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳薯康食品有限公司

H N

Q B