



412648S-2022



安阳市松筠豆制品制品有限公司企业标准

Q/ASS 0001S-2022

淀粉制品

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

安阳市松筠豆制品制品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市松筠豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭社良、史晓飞。

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。

本标准适用于以绿豆、豌豆、红薯、马铃薯、紫薯中的一种或几种为原料，经浸泡、清洗、磨浆、过滤、沉淀而制成的食用淀粉，加入生活饮用水和浆，加入或不加入食用盐，加入或不加入硫酸铝钾，经成型、蒸煮、冷却、烘干或风干、包装而成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：粉皮、粉丝、粉条、川粉、水晶粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 红薯、马铃薯、紫薯应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 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
色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性状	干燥固态，具有本品应有的形状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	粉丝、粉条	≤ 15	GB 5009.3
	其他产品	≤ 20	
淀粉, g/100g	粉丝、粉条	≥ 75	GB 5009.9

	其他产品	\geq	60	
食用盐(以 NaCl 计), g/100g		\leq	5.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg		\leq	0.4	GB 5009.12
铝的残留量 ^a (干样品,以 Al 计),mg/kg		\leq	200	GB 5009.182
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg		\leq	5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。				

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以绿豆、豌豆、红薯、马铃薯、紫薯中的一种或几种为原料，经浸泡、清洗、磨浆、过滤、沉淀而制成的食用淀粉，加入生活饮用水和浆，加入或不加入食用盐，加入或不加入硫酸铝钾，经成型、蒸煮、冷却、烘干或风干、包装而成的非即食淀粉制品。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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

安阳市松筠豆制品有限公司

H N
Q B