



413632S-2023



中腾（河南）食品有限公司企业标准

Q/ZT 0001S-2023

橡子淀粉

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

中腾（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准由中腾（河南）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李玉川、李东风、胡玉红。

H N
Q B

橡子淀粉

1 范围

本标准规定了橡子淀粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以橡子为原料，经挑选、干燥杀菌、浸泡、膜过滤、打浆、过滤、脱水、干燥、粉碎、包装、加工而成的橡子淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1橡子应清洁、无霉变、无蛀虫、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下，观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味	具有产品应有的气味，无异嗅	
状态	粉末或颗粒状，无正常视力可见外来异物	

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	≤ 18.0	GB 5009.3
灰分（干基），g/100g	≤ 2.0	GB 5009.4
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
注：*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 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
霉菌和酵母，CFU/g ≤	10 ³				GB 4789.15
注：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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以橡子为原料，经挑选、干燥杀菌、浸泡、膜过滤、打浆、过滤、脱水、干燥、粉碎、包装、加工而成的橡子淀粉。

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 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》制订本企业标准，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。

中腾（河南）食品有限公司

H N

Q B