411383S-2023

河南洪河天地食品有限公司企业标准

Q/HHTS 0019S-2023

淀粉制品

2023-05-22 发布　　2023-05-22 实施

河南洪河天地食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南洪河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢奂、罗海涛、黄宁。

本标准自发布实施日起替代：Q/HHTS 0019S-2022。

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。

本标准适用于以小麦淀粉（小麦粉经和面、洗面去除面筋）、小麦淀粉和水为主要原料，添加或不添加蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一中或几种）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一中或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、芝麻、食品用香精（咸味香精）、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙提取物）、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】中的两种或几种辅料，经过沉淀（或不沉淀）、调浆、定型（蒸制或挤压）、冷却、抹大豆油、切制和包装工艺制成的非即食淀粉制品（食用前需加热熟化）。

按原辅料不同分类:凉皮和擀面皮。

凉皮分为：原味凉皮、果蔬凉皮、杂粮凉皮、可可粉凉皮、葛根粉凉皮、藕粉凉皮、螺旋藻粉凉皮、芝麻凉皮。

擀面皮分为：原味擀面皮、杂粮擀面皮。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定

2.1.5 极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.6 菠菜粉、紫甘蓝粉和芹菜粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 960 的规定

2.1.7 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 959 的规定。

2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 和 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11　可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.12　荞麦粉应符合 NY/T 894 和 GB/T 35028 的规定。

2.1.13　黑米粉、黑豆粉、红豆粉、紫薯粉应符合 LS/T3302 的规定。

2.1.14　葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.15　藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.16　玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.17　食品用天然香味复合物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.18　火龙果应符合 NT/T 3601 的规定。

2.1.19　食品用香精应符合 GB 29938 和 GB 30616 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	外形完整，具有产品应有的性状	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色　　泽	色泽均匀，具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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	≤	70	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
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
*铅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　生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

HTN
QB

编制说明

本标准适用于以小麦淀粉（小麦粉经和面、洗面去除面筋）、小麦淀粉和水为主要原料，添加或不添加蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一中或几种）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一中或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、芝麻、食品用香精（咸味香精）、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙提取物）、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】中的两种或几种辅料，经过沉淀（或不沉淀）、调浆、定型（蒸制或挤压）、冷却、抹大豆油、切制和包装工艺制成的非即食淀粉制品（食用前需加热熟化）。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》标准制订本企业标准，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。

河南洪河天地食品有限公司

HN
QB