



411090 S-2023



新乡市牧野区高鑫食品厂企业标准

Q/XGX 0001S-2023

湿淀粉制品

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

新乡市牧野区高鑫食品厂 发布

前 言

本标准由新乡市牧野区高鑫食品厂提出。

本标准由新乡市牧野区高鑫食品厂和西峡县市场监管综合行政执法大队共同起草。

标准主要起草人：江林燕、高升。

H N
Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，加入或不加入食用盐、碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、冰乙酸中的一种或几种，经加水调糊、上浆、入模、蒸煮、切条、冷却、包装加工而成的非即食湿淀粉制品。

产品根据原料及工艺不同可分为：大拉皮、土豆粉、川粉、芋头粉、湿宽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 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 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、芋头淀粉应符合 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.9 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.10 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 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	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味
性 状	具有产品应的的性状	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分，g/100g	≤ 88	GB 5009.3

淀粉，g/100g	≥	12.0	GB 5009.9
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^a （干样品以Al计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅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 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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
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
注：a：样品的采样和处理按 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 规定。

2.7 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。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红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，加入或不加入食用盐、碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、冰乙酸中的一种或几种，经加水调糊、上浆、入模、蒸煮、切条、冷却、包装加工而成的非即食湿淀粉制品。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》制订了本企业标准，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。

新乡市牧野区高鑫食品厂