



411535S-2023



河南蔚美食品有限公司企业标准

Q/HWS 0003S-2023

淀粉制品

2023-06-03 发布

2023-06-03 实施

河南蔚美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南蔚美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海燕。

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马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的几种或全部为主要原料，加入米粉、食用盐、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、羧甲基纤维素钠、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉中的多种，经配料、加水 and 浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰醋酸、乳酸中的一种或几种，经浸泡、包装而成的即食淀粉制品。

根据添加的原辅料不同将产品分为：粉条、土豆粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 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 红薯淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 米粉应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.14 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	具有该品种应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气
色泽	具有该品种应有的色泽	

气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无异味	味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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	≤ 80.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 20.0	GB 5009.9
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^b (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
氢氰酸 ^c , mg/kg	≤ 10.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注: *该项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; b 仅适用于添加硫酸铝铵的产品检验; c 仅适用于添加木薯淀粉的产品。		

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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的几种或全部为主要原料，加入米粉、食用盐、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、羧甲基纤维素钠、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉中的多种，经配料、加水和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰醋酸、乳酸中的一种或几种，经浸泡、包装而成的即食淀粉制品。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，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。

河南蔚美食品有限公司