



412488S-2023



新乡共裕食品加工有限公司企业标准

Q/XGS 0001S-2023

淀粉制品

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

新乡共裕食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由新乡共裕食品加工有限公司提出。

本标准起草单位：新乡共裕食品加工有限公司。

本标准主要起草人：王良勇。

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绿豆淀粉、绿豆（经浸泡、打浆）、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、魔芋粉中的几种，加入或不加入食用盐、碳酸钠，加入生活饮用水，经制浆、成型、熟化、冷却、干燥、分切或不分切、包装加工而成的非即食粉皮、粉条。

根据原辅料不同分为：绿豆粉皮、绿豆粉条、红薯粉皮、红薯粉条、马铃薯粉皮、马铃薯粉条、混合粉皮、混合粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 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
性 状	均匀片状、条状，无并条粘连，弹性良好	取样品一份，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，样品经熟制后、用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	青白色或乳白色，透明状，有光泽	
气 味	具有产品应有的气味、无异味	
滋 味	复水后柔软、爽滑、有韧性，口感无牙碜，具有本品应有的滋味	
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	17.0 (马铃薯粉条) 15.0 (其他)	GB 5009.3
淀粉, g/100g	70.0 (马铃薯粉条) 75.0 (其他)	GB 5009.9
*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
断条率 (仅限条状), %	10.0	GB/T 23587
*该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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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绿豆淀粉、绿豆（经浸泡、打浆）、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、魔芋粉中的几种，加入或不加入食用盐、碳酸钠，加入生活饮用水，经制浆、成型、熟化、冷却、干燥、分切或不分切、包装加工而成的非即食粉皮、粉条。

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》和 GB/T 23587《粉条》的要求制订本企业标准，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。

新乡共裕食品加工有限公司