



413006S-2023



开封市祥符区域关镇天香面条加工铺企业标准

Q/KTX 0001S-2023

淀粉制品

2023-09-25 发布

2023-09-25 实施

开封市祥符区域关镇天香面条加工铺 发布

前 言

本标准由开封市祥符区域关镇天香面条加工铺提出并起草。

本标准起草人：朱铁军。

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小麦淀粉、生活饮用水为主要原料，加入辅料小麦粉、大米粉、脱氢乙酸钠中的几种，经调粉、和浆、熟制（蒸制或挤压）、冷却、抹大豆油、切制、包装加工而成的淀粉制品。

根据工艺原料不同分为：凉皮（淀粉制品）、米面皮（淀粉制品）、河粉（淀粉制品）、擀面皮（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.6 大米粉应符合 GB 2715 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	具有本品应有的性状	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气味、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, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) , mg/kg	\leq	1.0	GB 5009.121
注: *该项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	10^5	10^6	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10^2	GB 4789.3
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。					

2.5 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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小麦淀粉、生活饮用水为主要原料，加入辅料小麦粉、大米粉、脱氢乙酸钠中的几种，经调粉、和浆、熟制（蒸制或挤压）、冷却、抹大豆油、切制、包装加工而成的淀粉制品。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，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。

开封市祥符区域关镇天香面条加工铺

H N

Q B