



410763S-2024



河南橡诺食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2024

橡子淀粉

2024-04-02 发布

2024-04-02 实施

河南橡诺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南橡诺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁欣。

H N
Q B

橡子淀粉

1 范围

本标准规定了橡子淀粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以橡子为原料，经去壳、浸泡、磨碎、分离、烘干、包装而成的橡子淀粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 橡子应无霉变、无蛀虫、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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	粉末状，无结块	从混合均匀的样品中取出约 100g 试样，倒入一洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 18	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 2.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.6
斑点, 个/cm ²	≤ 3.0	GB/T 22427.4
细度【150 μm (100 目) 筛通过率】, %	≥ 95	GB/T 22427.5
酸度, °T	≤ 3.0	GB 5009.239
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合符合表 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3
霉菌和酵母, CFU/g ≤	10 ³				GB 4789. 15
注: 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

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、灰分、酸度、细度、斑点。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以橡子为原料，经去壳、浸泡、磨碎、分离、烘干、包装而成的橡子淀粉。

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 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》要求制订本企业标准，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。

河南橡诺食品有限公司