



410788S-2024



开封市祥符区域城关镇天香面条加工铺企业标准

Q/KTX 0001S-2024

淀粉制品

2024-04-03 发布

2024-04-03 实施

开封市祥符区域城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。

本标准自发布实施日起替代 Q/KTX 0001S-2023。

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 ， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	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