



410802S-2024



洛阳洛味食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2024

淀粉制品

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

洛阳洛味食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳洛味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛静伊。

HN

QB

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、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵中的一种或几种，经配料、搅拌混合、挤制成型、煮制（未熟制）、浸泡、冷却、包装加工而制成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同，产品分为土豆粉（淀粉制品）、复合土豆粉（淀粉制品）、川粉（淀粉制品）、宽粉（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	具有产品特有米香气、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 ≤	80	GB 5009.3
*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
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.121
铝的残留量(干样品，以 Al 计)，mg/kg ≤	200	GB 5009.182
注：*该项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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。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马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵中的一种或几种，经配料、搅拌混合、挤制成型、煮制（未熟制）、浸泡、冷却、包装加工而制成的非即食淀粉制品。

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》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。

洛阳洛味食品有限公司