



411373S-2024



洛阳市巧姐食品有限公司企业标准

Q/LQJ 0001S-2024

淀粉制品（土豆粉）

2024-05-30 发布

2024-05-30 实施

洛阳市巧姐食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市巧姐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵亚峰。

H N

Q B

淀粉制品（土豆粉）

1 范围

本标准规定了淀粉制品（土豆粉）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为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，经与生产用水搅拌混合，添加或不添加食用盐、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调配、和浆、成型、煮制、浸泡、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（土豆粉）。

根据添加原辅料的不同可以分为土豆粉、复合土豆粉。

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 3163 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。

2.1.4 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	圆条状，无并丝，弹性良好	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状和色泽，检查有无外来杂质，并嗅其气味，熟制后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味和气味，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	≤ 75.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
断条率, %	≤ 10.0	GB/T 23587

丝径, mm	>	1.0	GB/T 23587
黄曲霉毒素B ₁ , µg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
铝的残留量 ^a (干样品, 以Al计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121

注: * 该指标严于食品安全严于食品安全地方标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加硫酸铝铵的制品。

b 仅适用于添加该食品添加剂的制品。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: ^a 样品的采集及处理按GB4789.1 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 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 其它要求

应符合 GB 2760 (2014 版)、GB 2761、GB 2762 和 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、丝径、断条率。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为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，经与生产用水搅拌混合，添加或不添加食用盐、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调配、和浆、成型、煮制、浸泡、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（土豆粉）。本标准根据《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》标准制订，并以此作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

洛阳市巧姐食品有限公司

Q B