



411701S-2024



河南金宝师食品有限公司企业标准

Q/HJBS 0004S-2024

湿淀粉制品

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南金宝师食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金宝师食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石先华。

H N

Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、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为主要原料，添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠中的几种，经加饮用水搅拌和浆、成型煮粉、冷却、切条、浸泡、包装而成的非即食湿淀粉制品。

根据生产工艺和用料不同可分为：湿粉条、湿粉皮、湿粉丝、湿土豆粉、湿川粉、湿宽粉。

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 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、食用芋头淀粉应符合 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 生活饮用水应符合 GB 5749 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.12 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.13 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	具有该品种应有的性状	从混合均匀的样品中取出一袋，倒入白色瓷盘内，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味、嗅其气味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	≤ 75	GB 5009. 3
淀粉, g/100g	≥ 20	GB 5009. 9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 45	GB 5009. 12
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009. 182
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
氢氰酸 ^b , mg/kg	≤ 10. 0	GB 5009. 36
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; b 仅适用于添加食用木薯淀粉的产品。		

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	
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
a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定执行。					

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

出厂检验项目包括: 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为主要原料，添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠中的几种，经加饮用水搅拌和浆、成型煮粉、冷却、切条、浸泡、包装而成的非即食湿淀粉制品。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，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。

河南金宝师食品有限公司

H N

Q B