



411812S-2024



汝州市景顺食品厂（个体工商户）企业标准

Q/RJS 0001S-2024

红薯颗粒淀粉

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

汝州市景顺食品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由汝州市景顺食品厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：李培利。

H N

Q B

红薯颗粒淀粉

1 范围

本标准规定了红薯颗粒淀粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉（粉状）为原料，添加生活饮用水，经混合搅拌、沥水、切块粉碎（人工或机械）、干燥（晾晒或烘干）、包装而成的非即食红薯颗粒淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 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	颗粒状	取适量样品，倒入洁净瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味
色泽	灰白色至灰色	
气味	具有产品特有的气味，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	≤ 18.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*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 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：*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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉（粉状）为原料，添加生活饮用水，经混合搅拌、沥水、切块粉碎（人工或机械）、干燥（晾晒或烘干）、包装而成的非即食红薯颗粒淀粉。

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》的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。

汝州市景顺食品厂（个体工商户）