

注:



411814S-2024



三门峡祥和祥食品有限公司企业标准

Q/SXS 0001S-2024

淀粉制品

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

三门峡祥和祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡祥和祥食品有限公司提出并起草。

自本标准发布之日起，将代替Q/SXS 0001S-2021。本次修订版本与Q/SXS 0001S-2021相比，主要区别如下：

——修改生产工艺，新增速冻工艺。

——新增原料及相应质量标准：葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、硫酸钙、氯化钾。

——新增产品种类及相应理化要求：速冻湿土豆粉丝/条。

——删除原料（脱氢乙酸钠）及相应质量标准、理化指标。

本标准主要起草人：段保卫。

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淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入玉米淀粉、食用盐、复配增稠乳化稳定剂（单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶）、硫酸铝钾、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、硫酸钙、氯化钾中的一种或几种，经配料、加水和浆、成型、冷却、速冻或不速冻（速冻隧道）、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装等工艺而制成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：干（湿）红薯粉丝/条、干（湿）绿豆粉丝/条、干（湿）土豆粉、干（湿）复合粉丝/条、速冻湿土豆粉丝/条。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉）、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.4 复配增稠乳化稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.6 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.7 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.8 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.9 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.10 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.11 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	丝状、条状	取样品 1 份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂物	

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	≤	1、干粉丝	GB 5009.3
		2、干土豆粉	
		除 1、2 之外其它干淀粉制品	
		湿红薯粉丝/条	
		其它湿淀粉制品	
		速冻湿土豆粉丝/条	
淀粉，g/100g	≥	干粉丝	GB 5009.9
		其它干淀粉制品	
		湿红薯粉丝/条	
		速冻湿土豆粉丝/条	
		其它湿淀粉制品	
灰分，g/100g		≤	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤	GB 5009.22
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg		≤	GB 5009.182
*铅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。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 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：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入玉米淀粉、食用盐、复配增稠乳化稳定剂（单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶）、硫酸铝钾、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、硫酸钙、氯化钾中的一种或几种，经配料、加水和浆、成型、冷却、速冻或不速冻（速冻隧道）、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装等工艺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。

三门峡祥和祥食品有限公司