411815S-2024

汝州市庙下鼎企食品加工坊企业标准

Q/RDS 0002S-2024

红薯颗粒淀粉

2024-07-15 发布　　2024-07-15 实施

汝州市庙下鼎企食品加工坊 发布

前　　言

本标准由汝州市庙下鼎企食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：张党伟。

HNQB

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：[a]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。

HN QB

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。

汝州市庙下鼎企食品加工坊

HNQB