



411831S-2024



河南喜世食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2024

速冻土豆粉

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南喜世食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南喜世食品有限公司提出。

本标准由河南喜世食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘丽娜。

H N
Q B

速冻土豆粉

1 范围

本标准规定了速冻土豆粉的要求、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，加入木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、谷朊粉、食用盐、复配食品添加剂（硅酸钙、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、碳酸钙、柠檬酸、脂肪酶、木聚糖酶、魔芋粉、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种）中的一种或几种，经过加水和面、成型、加热定型、冷却、浸泡、速冻、包装而成的非即食速冻土豆粉。

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 31637 的规定。

2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 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	具有该品种应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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	≥ 20.0	GB 5009. 9
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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

本标准适用于以食用马铃薯淀粉为主要原料，加入木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、谷朊粉、食用盐、复配食品添加剂（硅酸钙、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、碳酸钙、柠檬酸、脂肪酶、木聚糖酶、魔芋粉、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种）中的一种或几种，经过加水和面、成型、加热定型、冷却、浸泡、速冻、包装而成的非即食速冻土豆粉。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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，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。

河南喜世食品有限公司

H N
Q B