



410289S-2025



焦作市仁阳食品厂企业标准

Q/JRY 0001S-2025

山药宽粉(淀粉制品)

2025-01-23 发布

2025-01-23 实施

焦作市仁阳食品厂 发布

前 言

本标准由焦作市仁阳食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李洪海。

H N

Q B

山药宽粉（淀粉制品）

1. 范围

本标准规定了山药宽粉（淀粉制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，添加山药粉，添加生活饮用水、木薯淀粉、玉米淀粉、硫酸铝铵，经和浆、成型、熟制、冷却、晾干（或不晾干）、切条、包装而成的非即食山药宽粉（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

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

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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	宽条状	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气、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 \leq	干 15.0	GB 5009.3
	湿 70.0	
淀粉（以干基计）, g/100g $>$	50	GB 5009.9
总砷（以 As 计）, mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	\leq	200	GB 5009.182
氢氰酸, mg/kg	\leq	10.0	GB 5009.36
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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	100	1000	GB 4789.10(第二法)

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 食品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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，添加山药粉，添加生活饮用水、木薯淀粉、玉米淀粉、硫酸铝铵，经和浆、成型、熟制、冷却、晾干（或不晾干）、切条、包装而成的非即食山药宽粉（淀粉制品）。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

焦作市仁阳食品厂

Q B