

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0028 S-2024 号

Q/LYS

辽宁粤盛食品有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2024

复合食用淀粉

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2023-12-25 发布

2024-01-26 实施

辽宁粤盛食品有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定、微生物限量指标依据 GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》制定，其中铅的指标严于国家标准，其它指标依据产品实测值制定。

本标准由辽宁粤盛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁丽波。

本标准属首次发布。

复合食用淀粉

1 范围

本标准规定了复合食用淀粉的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉等中的两种或两种以上为原料，按一定比例混合、包装而成的复合食用淀粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 34321 食用甘薯淀粉
- GB/T 38572 食用豌豆淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用小麦淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 8883 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 8885 的规定。
- 3.1.3 食用马铃薯淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 8884 的规定。
- 3.1.4 食用甘薯淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 34321 的规定。
- 3.1.5 食用木薯淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 29343 的规定。
- 3.1.6 食用绿豆淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 食用豌豆淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 38572 的规定。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	白色或类白色，无异色	取适量样品于玻璃器皿内，在光线充足的地方，目测色泽、状态，用鼻嗅其气味。
气 味	具有产品应有的气味，无异嗅	
状 态	粉末或颗粒状，无正常视力可见外来异物	

3.3 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

3.4 微生物指标

微生物应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母	≤10 ³				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定, 按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检查或验收供方合格证明, 合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

5.2.1 组批

同一批投料、同一班次生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。

5.2.2 抽样

每批产品中随机抽取一定数量样品, 分成两份, 一份检验, 一份留样备查, 抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验, 检验合格并签发合格证后, 方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次, 有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产3个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时;
- d) 检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。产品经检验如有不合格项时,应加倍抽样对不合格项复检,复检结果仍不合格,则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》要求。包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用塑料袋或塑料编织袋包装,应符合GB 4806.7或GB/T 8946的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具必须符合卫生要求、运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装,运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温,阴凉、通风、干燥的库房中,严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应垫不低于10cm,隔墙20cm以上。

在本标准规定的贮存条件下,在包装完整、未经启封的情况下,保质期以产品标签标注为准。

Q/LYS0002S-2024

