辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0094 S- 2018 号

Q/SSM

沈阳市沈美食品厂企业标准

Q/SSM 0001S-2018

红薯淀粉

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，该备案无效。

2018-04-10 发布　　2018-05-10 实施

沈阳市沈美食品厂　发布

前　言

本标准依据GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及参照GB /T 8884《马铃薯淀粉》制定。

本标准由沈阳市沈美食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：聂永刚。

本标准属首次发布。

红薯淀粉

1 范围

本标准规定了红薯淀粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以红薯为原料生产加工而成的红薯淀粉。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 霉菌和酵母菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 22427.4 淀粉斑点测定

GB/T 22427.5 淀粉细度测定

GB/T 22427.6 淀粉白度测定方法

GB/T 22427.13 淀粉及其衍生物二氧化硫含量测定

GB 28050　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75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 原料要求

3.1.1　红薯：无腐烂、无污染、无霉变，应符合GB 2763的规定。

3.1.2　生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 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
色　　泽	白色	将样品置于清洁的白色瓷盘内，目测检查色泽、组织形态、杂质，品尝口感，鼻嗅检查气味。
气　　味	具有地瓜淀粉固有的气味，无异味	
口　　感	无砂齿	
组织形态	粉状	
杂　　质	无肉眼可见外来杂质	

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/%	≤	18.00	GB 5009.3
灰分（干基）/%	≤	0.40	GB 5009.4
蛋白质/%	≤	0.20	GB 5009.5
PH值		6.0-8.0	GB/T 8884附录A
斑点（个/cm^2）	≤	8.0	GB/T 22427.4
细度150μm （100目）筛通过率质量分数/(%)	≥	99.00	GB/T 22427.5
白度457nm蓝光反射率/(%)	≥	88.00	GB/T 22427.6
二氧化硫/（mg/kg）	≤	20	GB/T 22427.13
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.30	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.19	GB 5009.12

3.4　微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				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
霉菌和酵母菌/ CFU/g ≤	10^3				GB 4789.15
注 1：样及样品的采样处理按 GB 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规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量按 JJF 1070 规定检验。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅材料、包装材料入库前需经公司质量部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同一次投料，同一班次、同一生产线，生产的产品为一批。

4.2.2 抽样

每批随机抽取样品 2kg，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门按本标准逐批检验合格并签发合格证后，方可出厂。 出厂检验项目为：感官要求，水分、灰分、PH 值、斑点、细度，净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 正常生产每半年进行一次，当有下列情况之一时亦进行型式检验：

a) 新产品批量投产前；

b) 正式生产后，如原材料产地有较大变化，更新关键设备，可能影响产品质量时；

c) 停产半年以上，重新恢复生产时；

d) 国家质量监督机构进行抽查时；

e) 出厂检验结果于上次型式检验有较大差异时

f) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

4.4.2 型式的项目为本标准要求中的全部项目。

4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定，为合格产品。如有产品有不合格项时，应加倍抽样，对不合格项复检，经检验仍不合格，则判定该批产品不合格。

5 标签、标志、包装、运输

5.1 标志

包装标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包材应干燥、清洁、无异味，不影响淀粉品质。产品包装采用符合 GB 9683 规定的复合食品包装袋，外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。

5.3 运输

运输工具及车辆应符合食品安全要求，应防止曝晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

5.4 贮存

仓库内应保持清洁、卫生、通风、干燥、凉爽，有防毒、防潮设施，不得与有害物品混放，产品底层应有垫离，离地 10cm，离墙 20cm。

在上述贮存条件下，产品保质期为 18 个月。