辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0066 S- 2018 号

Q/SJS

沈阳市久旺达食品加工厂企业标准

Q/SJS 0002S-2018

土豆粉

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，该备案自动失效。

2018-03-21 发布　　2018-04-15 实施

沈阳市久旺达食品加工厂 发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、制定；其中铅指标严于国家标准；其他指标根据产品实测值确定。

本标准由沈阳市久旺达食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：张永梅。

本标准属首次发布。

土豆粉

1 范围

本标准规定了土豆粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，添加（或不添加）食用盐，添加食品添加剂碳酸钠、脱氢乙酸钠，经和浆、挤压成型、蒸煮、冷却、分割、包装加工制成的非即食湿制淀粉制品。

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）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5461 食用盐

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 8884 马铃薯淀粉

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

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（2005）第75号令《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（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.4 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。

3.1.5 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	具有本品应有的色泽	将试样装入白瓷盘内，在自然光线下，对色泽、组织形态、杂质进行目测、鼻嗅、手摸检测。
组织形态	具有产品应有的形状，富有弹性，光滑，形状完整	
滋、气味	具有产品应有的滋、气味，无酸败、发霉等气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	
烹调性	煮后呈透明或半透明状态，不浑汤，柔软爽口有一定韧性，不牙碜，无明显断条，形状完好	从试样中称取50g，放入锅中煮沸3min，然后挑出进行目测，品尝检验滋、气味。

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/（%）	≤	85.0	GB 5009.3
淀粉/（%）	≥	15	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

3.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

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。按 JJF 1070 规定方法测定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原、辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批，每次抽取样品应满足检验样品需要，分成2份。一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，须由生产企业的质检部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包包括感官要求、水分、净含量。

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 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 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备时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

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

产品经检验全部项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装必须严密。包装容器和材料应符合GB 4806.7、GB/T 10004和相关标准的规定，外包装采用符合GB/T 6543规定的瓦楞纸箱、采用GB/T 5737规定的食品塑料周转箱和其他相关标准的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放、严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

成品应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内，防止虫害及其他损害；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；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；与地面距离高于 10cm，离墙大于 20cm，堆放高度以纸箱受压不变为宜。

在上述条件下，自生产之日起，产品保质期为 60 天。