

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0180 S- 2021 号

Q/YST

沈阳玉善唐食品有限公司企业标准

Q/YST 0005S—2021

淀粉制品

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。



2021- 04- 19 发布

2021- 05- 24 实施

沈阳玉善唐食品有限公司 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。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》制定。其中铅的指标严于国家标准,其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳玉善唐食品有限公司与沈阳姜麦隆农业科技有限公司及辽宁省享悠优食品加工有限公司联合提出并起草。

本标准主要起草人：姜品、王良珩。

本标准适用以下单位：

沈阳玉善唐食品有限公司。

地址：辽宁省沈阳市皇姑区陵东乡观音村 B-12-105

沈阳姜麦隆农业科技有限公司。

地址：辽宁省沈阳市皇姑区陵东乡观音村

辽宁省享悠优食品加工有限公司。

地址：辽宁省沈阳市皇姑区陵东乡观音村 04187-2 号

本标准属首次发布。

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为原料,选择性添加魔芋精粉($\leq 5.0\%$)、大米粉、白砂糖、食用盐、酵母提取物、食品添加剂(呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠及氢氧化钙加工助剂),经配料、和浆、蒸熟(或不蒸熟)、成型、干燥(或不干燥)、包装制成的淀粉制品,如粉条、粉丝、酸辣粉、凉皮、粉耗子、魔芋凉皮、魔芋面、魔芋丝、米线等。

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/T 317 白砂糖
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.12 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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 18104 魔芋精粉
- GB/T 23530 酵母抽提物

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

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 原辅料要求：生产所用原、辅料应符合国家食品安全标准及相关规定。

3.1.1 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885、GB 31637 的规定。

3.1.2 食用马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。

3.1.3 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883、GB 31637 的规定。

3.1.4 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343、GB 31637 的规定。

3.1.5 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。

3.1.6 大米粉：应符合 GB2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

3.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.9 酵母提取物：应符合 GB/T 23530 的规定。

3.1.10 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	本品固有色泽、色泽均匀	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察色泽，组织形态，杂质和霉斑，鼻嗅气味。
气 味	具有本品特有的气味，无霉味和酸味及其他异味	
组织形态	扁、圆或其它形状，表面光滑、均匀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	65.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.45	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）				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数	5	2	10^5	10^6	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 4789.1 执行。

3.5 食品安全要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 标准要求。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定进行。

3.7 净含量偏差

应符合国家《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 标准规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料入库需经本单位检验部门检查验收合格后方可入库。

4.2 与组批抽样

4.2.1 以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.2.2 每批随机抽取样品一定数量（满足检验需求）样品，分成两份，一份检验，一份备样留检。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂需经本厂检验部门逐批检验，附产品合格证后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 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

产品经检验全部指标符合本标准要求时, 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 标签、标志、包装、运输与贮存

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。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装应清洁卫生、完整、牢固、无破损。产品内包装材料采用塑料袋, 应符合 GB 4806.7 的规定, 产品外包装应符合国家相应标准要求。

5.3 运输

5.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

5.3.2 运输产品时应防雨、防潮、防曝晒, 装卸时轻放轻卸, 严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

产品在常温或 0℃~5℃冷藏条件下贮存, 库房应清洁卫生、通风干燥, 有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品存放应离地离墙 20cm 以上, 严禁有毒、有害、有异味的物品混放。

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/YST 0005S—2021