

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010298 S-2022 号

# Q/SYZ

## 沈阳一竹一宏食品有限公司企业标准

Q/SYZ 0004S—2022

---

### 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。



2022-06-14 发布

2022-07-12 实施

---

沈阳一竹一宏食品有限公司

发布

## 前 言

本标准按 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》编制。

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 29921-2021 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值制定。其中铅指标严于 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳一竹一宏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石继宏。

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技术要求，试验方法，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以薯类、谷类、豆类等植物中的一种或几种制成的食用淀粉为主要原料，选择性添加水，小麦粉、大米粉、玉米粉、糯米粉、荞麦粉、豆粉等粮食加工品，果蔬汁，食用盐，植物油，食品加工用酵母，食糖，香辛料（粉），复合调味料，蛋及蛋制品等中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂，经和浆、挤压成型、干燥或不干燥、切割或不切割、包装或真空包装等工序制成的淀粉制品。

## 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）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋及蛋制品

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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 10463 玉米粉

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 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 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。  
 3.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。  
 3.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。  
 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。  
 3.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。  
 3.1.6 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。  
 3.1.7 大米粉、糯米粉、荞麦粉、豆粉等粮食加工品，果蔬汁：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。  
 3.1.8 香辛料（粉）：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。  
 3.1.9 食品加工用酵母：应符合 GB 31639 的规定。  
 3.1.10 食糖：应符合 GB 13104 的规定。  
 3.1.11 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。  
 3.1.12 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。  
 3.1.13 其他原辅料：应符合相关标准的规定。

#### 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于玻璃器皿内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织状态	具有该产品应有的状态	
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味，不酸	
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	理化指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.49	GB 5009.12

### 3.4 微生物指标

即食类淀粉制品微生物应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

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	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	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 平板计数法

注: n-同一批次产品应采集的样品件数, c-最大可允许超出 m 值的样品数, m-可接受水平的限量值, M-最高安全限量值。  
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安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

### 3.6 食品营养强化剂

3.6.1 食品营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品营养强化剂品种及使用量应符合 GB 14880 的规定。

### 3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.8 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.9 净含量偏差

预包装产品应符合国家《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。

### 3.10 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

#### 4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

#### 4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批。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

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）、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，影响产品质量时；
- 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

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

### 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。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

产品内包装应符合国家相关产品要求，封口严密。外包装采用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

#### 5.4 贮存

产品常温贮存的，贮存场所应清洁卫生、通风、干燥、阴凉；冷藏贮存的，贮存温度为 0-4℃；冷冻贮存的，贮存温度应低于-18℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。