

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010418 S- 2021 号

Q/SYL

沈阳市盛毅俚食品有限责任公司企业标准

Q/SYL 0001S-2021

代替 Q/ SYL 0001S—2018

食用红薯（地瓜）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。

2021-09-07 发布

2021-10-15 实施

沈阳市盛毅俚食品有限责任公司 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。

本标准中食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 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，其他指标根据产品实测值制定。

本标准是对的修订，修订内容如下：

- 修改了规范性引用文件。
- 修改了感官要求、理化指标、微生物指标。
- 修改了出厂检验项目。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SYL 0001S-2018《食用红薯（地瓜）淀粉》
- Q/SYL 0001S-2015《食用红薯（地瓜）淀粉》

本标准由沈阳市盛毅俚食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张燕。

食用红薯（地瓜）淀粉

1 范围

本标准规定了食用红薯（地瓜）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（地瓜）为原料，经清洗、碾磨、分离、脱水、干燥、包装等工艺制成的食用红薯（地瓜）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 4789.2 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

LS/T 3104 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）

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：应清洁干燥、无霉变、无污染、无杂质、无虫害，并符合LS/T 3104 、GB 2762、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	白色或类白色，无异色	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味
气 味	具有产品应有的气味，无异嗅	
状 态	粉末状，无正常视力可见外来杂质	

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/（g/100g） ≤	18.00	GB 5009.3
灰分（干基）/（g/100g） ≤	0.40	GB 5009.4
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

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

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 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由公司质量检验部门按国家相关标准和要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批

同一生产日期、同一批原料、同一生产线生产的包装完好的同一规格包装的产品为一组批。

4.3 抽样

每批产品按 1% 随机抽取样品，但不得少于 18 袋。样品分成两份，一份检验，一份留样备复检用。

4.4 出厂检验

4.4.1 检验项目包括：感官、水分、灰分、净含量。

4.4.2 每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并签发质量合格证后，方可出厂。

4.5 型式检验

4.5.1 检验项目为本标准规定的全部项目。

4.5.2 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 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。

4.6 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，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》的规定，装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 产品内包装材料采用聚乙烯塑料，应符合GB 9683的规定。包装过程应清洁干燥、包装严密、封口平整。

5.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

5.3.1 搬运时应轻拿轻放，避免跌落和碰撞，禁止直接钩扎包装。

5.3.2 运输工具应清洁卫生，并备有防雨、防水、防潮湿设施，避免日晒、雨淋、受潮。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、通风、干燥的成品库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。

5.4.2 产品不得接触墙面和地面，应用离地面20cm以上的木制垫仓板铺垫地面，堆垛高度不应超过2.5m，堆垛应离四周墙壁50cm以上；堆垛与堆垛之间，应保留50cm通道。

产品在本标准规定的条件下运输贮存，常温保质期为18个月。
