

# Q/CFSP

## 三江县晟帆食品有限公司企业标准

Q/CFSP 0001S—2022

---

### 湿淀粉制品（非即食）

2022-05-06 发布

2022-05-25 实施

---

三江县晟帆食品有限公司 发布

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由三江县晟帆食品有限公司提出并归口。

本文件起草单位：三江县晟帆食品有限公司。

本文件主要起草人：李琦。

# 湿淀粉制品（非即食）

## 1 范围

本文件规定了湿淀粉制品（非即食）的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中一种或两种）为主要原料（占比量 $\geq 55\%$ ），添加大米、饮用水，大米经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎），再加入食用淀粉，经混合调浆、熟化、成型（添加或不添加适量食用植物油）、老化（或不老化）、煮制（或不煮制）、冷却、包装等工艺加工制成的非即食产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1354 大米
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 5009.239 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 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 8885 食用玉米淀粉
- 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

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 食用小麦淀粉

应符合GB/T 8883的规定。

#### 4.1.2 食用玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

#### 4.1.3 大米

应符合GB/T 1354的规定，但对大米的碎米不作要求。

#### 4.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 4.1.5 加工用水

应符合GB 5749的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈白色或米白色，基本均匀一致
组织形态	呈扁条状、圆条状或片状，粗细基本均匀一致，表面光滑不发黏，无发霉
滋味与气味	具有本品应有的气味和滋味，不酸，无异味，口尝无砂质
杂 质	无杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 75.0
淀粉, g/100g	≥ 20
酸度, mL/10g	≤ 6.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定

#### 5 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合GB 2760的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求

取约5g样品置于一洁净透明烧杯中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法品尝其滋味。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

#### 7.2.2 淀粉

按GB 5009.9规定的方法测定。

#### 7.2.3 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

#### 7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 7.2.5 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

#### 7.2.6 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

### 7.3 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

### 8.2 抽样方法和数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品必须进行出厂检验，经检验合格后，附有合格证方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、酸度、净含量。

### 8.4 型式检验

8.4.1 一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 产品质量不稳定或新产品试制鉴定时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验从任一批出厂检验合格批产品中抽样，检验项目为 5.2、5.3 和 6 规定的项目。

### 8.5 判定原则

8.5.1 检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 检验项目有任一项不符合本文件要求时，可重新从该批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。同时还应在标签上标示产品食用方法。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

9.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。

9.2.3 净含量应符合国家相关规定。

### 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。

9.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。

9.3.3 装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥的室内，并有防鼠、防尘、防蝇设施。不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

9.4.3 堆放时应离地离墙，产品应按生产日期分类存放，先进先出。

### 9.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，保质期以产品包装袋标签标识为准。

---