

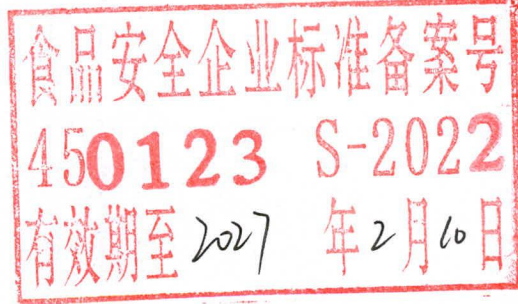
Q/PGSP

广西品冠食品有限责任公司企业标准

Q/PGSP 0001—2022



淀粉制品



2022-01-27 发布

2022-02-15 实施

广西品冠食品有限责任公司 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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本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。

本文件由广西品冠食品有限责任公司提出并起草。

本文件主要起草人：周奇生。

本文件于2022年01月27日发布，2022年02月15日实施。



淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、食用淀粉为主要原料，添加或不添加黑米、小黄米、红米、大米、粮食、淮山（山药）、藜麦米、番薯、坚果与籽类、杂粮粉、豆类、食糖、香辛料、食用盐、食用菌及其制品、水果、蔬菜、香芋、玉米、南瓜、紫薯、红薯、马铃薯、食用植物油、食用动物油脂、柠檬酸、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经和浆、蒸煮、成型、冷却、干燥或不干燥、撒上或不撒上黑芝麻、包装等工艺制成的扁、圆或其他形状的非即食淀粉制品。

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 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食用植物油卫生标准
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及其制品
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 5009.239	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 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
LS/T 3302 方便杂粮粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1 淀粉制品

本标准适用于以水、食用淀粉为主要原料，添加或不添加黑米、小黄米、红米、大米、粮食、淮山（山药）、藜麦米、番薯、坚果与籽类、杂粮粉、豆类、食糖、香辛料、食用盐、食用菌及其制品、水果、蔬菜、香芋、玉米、南瓜、紫薯、红薯、马铃薯、食用植物油、食用动物油脂、柠檬酸、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经和浆、蒸煮、成型、冷却、干燥或不干燥、撒上或不撒上黑芝麻、包装等工艺制成的扁、圆或其他形状的非即食淀粉制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水

应符合符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 食用淀粉

应符合应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 大米、黑米、小黄米、红米、粮食、藜麦米、豆类

应符合 GB 2715 的规定。

4.1.4 食用植物油

应符合 GB 2716的规定。

4.1.5 脱氢乙酸钠

应符合 GB 25547 的规定。

4.1.6 坚果与籽类

应符合 GB 19300 的规定。

4.1.7 杂粮

应符合 LS/T 3302 的规定。

4.1.8 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

4.1.9 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.10 食用菌及其制品

应符合 GB 7096 的规定。

4.1.11 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

4.1.12 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.13 淮山(山药) 蔬菜、水果、香芋、玉米、南瓜、紫薯、红薯、马铃薯

应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 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	具有产品应有的色泽，色泽均匀
滋味、气味	具有产品应有的风味，无异味，不酸
状 态	具有产品应有的形态，不发黏，无发霉，无变质，无正常视力可见的外来异物，口尝无砂质

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	≤ 80
酸度, mL/10g	≤ 3.0
淀粉, g/100g	≥ 20
铅(以Pb计), g/kg	≤ 0.4

5 食品添加剂要求

5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.2 食品添加剂质量应符合相应标准各有关规定。

6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求检验

按GB 2713的规定执行。

7.2 理化指标检验

7.3 水分

按GB 5009.3进行测定。

7.4 淀粉

按GB 5009.9进行测定。

7.5 酸度

按GB 5009.239进行测定。

7.6 铅

按GB 5009.12进行测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格的产品为一批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

8.3 原辅材料入库检验

原辅料入库前应由生产单位技术检验部门按原辅料质量标准验收，合格后方可入库使用。

8.4 出厂检验

8.4.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

8.4.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分。

8.5 型式检验

8.5.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

a) 产品试制、正式投产时；

- b) 正式生产后,原辅材料、工艺有可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产后,恢复生产时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5.2 型式检验项目包括第 5.2、5.3、5.4 及 5 规定的项目。

8.6 判定规则

8.6.1 出厂检验项目全部符合本标准时,判定为合格。如有项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有 1 项指标不合格,判该批产品为不合格品。

8.6.2 型式检验项目全部符合本标准时,判定为合格。检验结果中如有一项或以上项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有 1 项指标不合格,判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

9.1.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定,内包装物不得重复使用。

9.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

9.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒,装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

9.4 贮存

9.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置,应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

9.4.2 产品贮存应离地、离墙,不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

9.5 保质期

在符合上述贮存条件下,产品在常温条件下保质期为不少于 2 天。在 0-5℃冷藏条件下保质期为不少于 1 个月。在-18℃条件下保质期为不少于 12 个月。