

Q/HFQ

新疆好福七餐饮管理有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/HFQ 0001S—2018

淀粉制品

2018-07-12 发布

2018-12-10 实施

新疆好福七餐饮管理有限公司

前言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定,按照GB/T 1-2009《标准化导则第1部分 标准的结构和编写规则》的要求,参照国家相关标准,并结合企业生产实际制定本企业标准,作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆好福七餐饮管理有限公司提出。

本标准由新疆好福七餐饮管理有限公司起草。

本标准起草人：肖顺利

本标准批准人：肖顺利

本标准首次发布于2018年7月12日

淀粉制品



1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、大米、玉米淀粉为主要原料，水、食用盐、碳酸氢钠为辅料，添加（或不添加）荞麦面、玉米面，经和面（磨粉）、压延熟化、冷却、干制、包装制成的非即食淀粉制品。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用时必不可少的，凡是注明日期的文件，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 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
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 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 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 5009.149	食品安全国家标准 食品中栀子黄的测定
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 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 29921	食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 5009.182	面制食品中铝的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 27589	纸餐盒
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 第75号（2005）《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第102号令《食品标识管理规定》	

3 术语定义

冷面：以小麦粉、玉米淀粉为主要原料，水、食用盐、碳酸氢钠为辅料，添加（或不添加）荞麦面、玉米面，经和面、压延熟化、冷却、干制、包装制成的非即食淀粉制品。

米粉（线）：以大米为原料，经除杂、清洗、浸泡、磨粉，添加食用玉米淀粉，配以食用盐经压延熟化、冷却、干制、包装制成的非即食淀粉制品。

4 技术要求

4.1 辅料和卫生规范要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 小麦粉、荞麦面、玉米面、大米：符合GB 2715的规定；
- 4.1.3 生产用水：符合GB 5749的规定；
- 4.1.4 食用盐：符合GB 2721的规定；
- 4.1.5 碳酸氢钠：符合GB 1886.2的规定；
- 4.1.6 玉米淀粉：符合GB 31637的规定；
- 4.1.7 卫生规范：生产过程中卫生要求符合GB14881的规定。



4.2 感官指标

符合表1的规定

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB2713
气味、口味	无酸味及其他异味	
组织形态	粗细均匀，切面细腻，有弹性	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(%)	≤ 50	GB 5009.3
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

注：农药残留符合GB2763的规定 严于国标的指标为铅

4.4 食品添加剂

符合表4的规定

表3 食品添加剂指标

项 目	GB2760	使用量	检验方法
碳酸氢钠(g/kg)	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	--

注：1.除表3添加剂外，没有使用其他食品添加剂。

4.5 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差符合JJF1070的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一班次、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

6.2 抽样

每批抽样包装数不应少于50kg，样品量总数不少于2kg，检样一式两份，供检验和复检备用。

6.3 出厂检验

产品须经厂质检部门检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、水分。

6.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验。

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产半年以上，恢复生产时；
- c、当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第4要求中除4.1项外的所有要求。

6.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

标签符合 GB7718、GB28050 的规定及国家相关规定的要求，标签有厂名、厂址、生产日期、标准号、规格、联系方式、生产许可证编号、保质期、及营养成分表的内容；包装储运图示标志符合 GB/T191 的要求。

7.2 包装

内装材料食品包装袋符合 GB9683 的规定；外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求；包装规格按用户要求规格包装。

7.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

7.4 贮存

产品不得与有异味的、变质的、有毒的物品一起堆放。库房清洁、干燥、凉爽，并有防尘、防蝇、防鼠设施。产品不得接触墙面或地面，离墙30cm、离地在10cm以上。

8 保质期

在符合本标准规定条件下，保质期为2个月；零下18℃以下保存为6个月。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	淀粉制品	标准主要起草人	肖顺利
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 新疆好福七餐饮管理有限公司对淀粉制品进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据淀粉制品的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。 为确保产品质量，我公司根据 GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据 GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》并结合企业生产实际制定严于国标的本企业标准，上报自治区卫生厅受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 食品原料：小麦粉、荞麦面、玉米面、大米：符合GB 2715的规定；生产用水：符合GB 5749的规定； 食用盐：符合GB 2721的规定；碳酸氢钠：符合GB 1886.2的规定； 玉米淀粉：符合GB 31637的规定； 生产工艺：以小麦粉、大米、玉米淀粉为主要原料，水、食用盐、碳酸氢钠为辅料，经和面（磨粉）、压延熟化、冷却、干制、包装制成的非即食淀粉制品。 食品安全相关的指标、限量、技术要求： 依据 GB2762 制定铅(Pb) ≤ 0.4 mg/kg；依据产品实际制定水分指标			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官：采用目测鼻嗅和品尝方法进行检测。水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定；净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的方法检测。 验证情况：符合企业标准的规定			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 根据 GB2762 制定铅(Pb) ≤ 0.4 mg/kg；			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 本标准严于国家标准的指标为铅，通过的原料和工艺的严格控制，严于国标的指标铅(Pb) ≤ 0.4 mg/kg。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 企业标准经 2018.08.10——2018.08.30 在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见（可另附页说明）			