



备案号：360904S-2024
备案日期：2024年10月16日
有效期至：2029年10月15日

Q/JTC

江西省食品安全企业标准

Q/JTC 0002S-2024

淀粉制品

2024-09-06 发布

2024-09-06 实施

吉安市青原区添晨食品厂 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 分类	2
4 要求	2
5 食品添加剂	4
6 生产加工过程的卫生要求	4
7 检验规则	4
8 标志、标签、包装、运输、贮存	4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.4mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“淀粉制品”项下铅限量（以Pb计）0.5mg/kg。

本标准起草单位：吉安市青原区添晨食品厂。

本标准主要起草人：钟欢、黄捷。

本标准批准人：林芬。

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以玉米淀粉、小麦淀粉或其他食用淀粉、水为主要原料，选择性添加或不添加小麦粉、大米和（或）碎米、食用植物油等辅料，经配料、混合、熟化、成型、冷却、干燥或不干燥、包装等工艺制成的淀粉制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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 8946 塑料编织袋通用技术要求
- 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/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- LS/T 3246 碎米

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》

3 分类

按产品成型后形状的不同分为粉条（条状）和粉皮（片状），根据产品中水分含量的不同分为干粉和湿粉。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 水

应符合GB 5749的规定。

4.1.2 玉米淀粉、小麦淀粉、食用淀粉

应符合GB 31637的的规定。

4.1.3 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

4.1.4 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.5 碎米

应符合LS/T 3246的规定。

4.1.6 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.2 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
	干粉条	湿粉条	干粉皮	湿粉皮	
外观	表面平滑，呈条状，粗细均匀，无并丝及明显断条，干燥无霉变	表面平滑，呈条状，粗细均匀，无并丝及明显断条，手感轻软有弹性，不发粘，无霉变	表面平滑，呈片状，大小均匀，无粘连及明显断条，干燥无霉变	表面平滑，呈片状，大小均匀，无粘连及明显断条，手感轻软有弹性，不发粘，无霉变	取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，嗅其气味。另取产品适量放入盛有500ml沸水的锅内煮熟后鼻嗅其气味，口尝其滋味，观其烹调性。
色泽	具有该品种应有的色泽				
滋味及气味	具有本品应有的滋味及气味，无酸味、馊味、霉味及其他异味，煮熟后口感柔韧爽滑，富弹性、不粘牙，不牙碜，不夹生				
杂质	无肉眼可见外来杂质				

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检 验 方 法
		干粉	湿粉	
水分/(g/100g)	≤	14.0	75.0	GB 5009.3
酸度 (0.1mol/L NaOH)/(ml/10g)	≤	5.0		GB 5009.239
铅 (以Pb计) (mg/kg)	≤	0.4		GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤	5.0		GB 5009.22

注：其他禁用或限用农药按照国家相关规定执行及按照GB 2763的规定执行；其他污染物限量按照GB 2762的规定执行。

4.4 微生物限量

湿粉的微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10-2010 第二法
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3-2010中的平板计数法

注 1：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
 2：n 为同一批次产品采集的样品件数，c 为最大可允许超出 m 值的样品数，m 为致病菌指标可接受水平的限量值，M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、酸度、净含量（散装产品不做净含量）、菌落总数（仅限湿粉产品）和大肠菌群（仅限湿粉产品）。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 30768、GB/T 8946 的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4 贮存

8.4.1 预包装湿米粉和散装湿米粉都应在温度 8℃ 以下运输和贮存，低于或高于此温度范围，采取相应的保鲜措施。

8.4.2 仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

8.5 保质期

预包装产品的保质期按产品包装上标示的保质期执行，散装湿粉产品在上述贮存条件下的保质期为 2 天。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：淀粉制品，标准编号为：Q/JTC 0002S—2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

吉安市青原区添晨食品厂