



备案号：361010S-2024
备案日期：2024年11月8日
有效期至：2029年11月7日

Q/JJC

江西省食品安全企业标准

Q/JJC 0003S-2024

淀粉制品

2024-10-10 发布

2024-10-10 实施

江西金昌食品有限公司 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	5
6 生产加工过程的卫生要求	5
7 检验规则	5
8 标志、标签、包装、运输、贮存	6

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“淀粉及淀粉制品（淀粉制品）”项下铅限量（以Pb计）0.5mg/kg。

本标准起草单位：江西金昌食品有限公司。

本标准主要起草人：钟欢、黄捷、陈凯。

本标准批准人：邹兆强。

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、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。

本标准适用于以食用淀粉、大米和（或）碎米、食盐、水为主要原辅料，选择性添加或不添加谷类、薯类、豆类、葛根粉、淮山粉、莲子粉、荞麦、南瓜、糙米、燕麦、大豆膳食纤维粉，经原料清洗（或不清洗）、浸泡（或不浸泡）、粉碎（或不粉碎）、磨浆（或不磨浆）、调配（或不调配）、熟化、成型、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 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 食品添加剂食用标准
- 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 食品中污染物限量本标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉素B族和G族的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 食品安全国家标准 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/T 10458 荞麦
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18810 糙米
- GB/T 22494 大豆膳食纤维粉
- GB/T 23587 粉条
- 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 3246 碎米

NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉

NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

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

3.1 按产品成型后形状的不同分为粉丝（丝状）、粉条（条状）和粉皮（片状）。

3.2 根据产品的配方不同分为淀粉制品和调制淀粉制品。

3.2.1 淀粉制品

淀粉含量 \geq 91%的产品。

3.2.2 调制淀粉制品

以淀粉（总含量 \geq 50%）为主要原料，选择性添加谷类、薯类、豆类、葛根粉、淮山粉、莲子粉、荞麦、南瓜、糙米、燕麦、大豆膳食纤维粉的淀粉干制品。

3.3 根据米粉烹调性不同分为即食淀粉制品和非即食淀粉制品。

3.3.1 非即食淀粉制品

非即食淀粉制品指需经加热蒸煮熟化后食用的产品。

3.3.2 即食淀粉制品

即食淀粉制品指不需经加热蒸煮，仅用热水浸泡后即可熟化食用的产品。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.2 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.3 碎米

应符合LS/T 3246的规定。

4.1.4 食盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.5 水

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 薯类、豆类、谷类

应符合GB 2715的规定。

4.1.7 葛根粉、淮山粉、莲子粉

应符合NY/T 1884的规定。

4.1.8 荞麦

应符合GB/T 10458的规定。

4.1.9 南瓜

应清洁、无腐烂变质，其污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.10 糙米

应符合GB/T 18810的规定。

4.1.11 燕麦

应符合NY/T 892的规定。

4.1.12 大豆膳食纤维粉

应符合GB/T 22494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
	干粉丝	干粉条	干粉皮	
外观	表面平滑，呈圆柱形丝状，粗细均匀，无并丝及明显断条，干燥无霉变	表面平滑，呈扁平长条状，粗细均匀，无并丝及明显断条，干燥无霉变	表面平滑，呈宽扁平片状，大小均匀，无粘连及明显断条，干燥无霉变	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，不牙疼，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
水分/(g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉/(g/100g)	≥ 50	GB 5009.9
酸度(0.1mol/L NaOH)/(ml/10g)	≤ 5.0	GB 5009.239
断条率(%)	≤ 8.0	GB/T 23587中“6.4”
膳食纤维 ^a /(g/100g)	≥ 5.0	GB 5009.88
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： ^a 仅适用于添加鲜竹笋、竹笋罐头、竹笋干或大豆膳食纤维粉的产品； 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

即食淀粉制品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

8.1.1 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。

8.1.2 产品标签中应标明竹笋含量。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683 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

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。

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/JJC 0003S—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。

江西金昌食品有限公司