



2018

# Q/CLX

## 重庆两兄食品有限公司企业标准

Q/CLX 0001 S—2018

代替Q/CLX 0001 S-2015

### 食用淀粉



2018-10-18 发布

2018-10-28 实施

重庆两兄食品有限公司 发布

## 前 言

本标准依据GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准代替Q/CLX 0001S-2015《食用淀粉》。与Q/CLX 0001S-2015相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 理化指标修改了“铅”。
- 微生物指标增加了“菌落总数”

本标准由重庆两兄食品有限公司。

本标准起草单位：重庆两兄食品有限公司。

本标准主要起草人：余双全

本标准批准人：冯成宇

本标准代替了Q/CLX 0001S-2015。

Q/CLX 0001S-2015的历次版本发布情况为：

- Q/CLX 0001S-2012。

本标准备案有效期为3年。

# 食用淀粉

## 1 范围

本标准规定了食用淀粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉为主要原料，按一定比例混合、包装而成的非即食食用淀粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 191 包装贮运图示标志
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- NY/T 875 食用木薯淀粉
- 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 要求

### 3.1 原辅料

#### 3.1.1 食用马铃薯淀粉：

应符合GB/T 8884的规定。

#### 3.1.2 食用玉米淀粉：

应符合GB/T 8885的规定。

### 3.1.3 食用木薯淀粉

应符合NY/T 875的规定。

### 3.1.4 其他原辅料:

应符合国家相关标准及有关规定。

## 3.2 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
色泽和外观	呈白色或灰白色粉末状	将样品置于洁净白色磁盘内,在光线充足的条件下,目测、鼻嗅、口尝
气味与滋味	具有本品固有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 3.3 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)	≤ 14.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12

## 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
霉菌和酵母(CFU/g)	≤ 10 <sup>3</sup>				GB 4789.15

\*样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

## 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

## 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的国家安全标准及公告的规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及相关公告的规定。

## 3.7 净含量

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

## 3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 4 检验规则

##### 4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

##### 4.2 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于1Kg（不少于6个最小包装），样品分成2份，1份作检验用，1份留作备检。型式检验加倍抽样。

##### 4.3 检验方法

###### 4.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、净含量、菌落总数、大肠菌群、水分。每批产品应经公司质检部门检验合格并附合格证明后方可出厂。

###### 4.3.2 型式检验

型式检验项目为3.2、3.3、3.4、3.7中所规定的所有项目，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

##### 4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物检验不合格，不得复检。

#### 5 标志、标签、包装、运输和贮存

##### 5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。

##### 5.2 包装

应符合食品安全国家标准及有关规定。

##### 5.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。