

ICS 67.189.20
备案号: 50007/S-2018
备案专用章

Q/ZJG

重庆紫荆沟农业开发有限公司企业标准

Q/ZJG 0001S—2018

淀粉制品



2018-03-15 发布

2018-03-25 实施



重庆紫荆沟农业开发有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由重庆紫荆沟农业开发有限公司提出。

本标准起草单位：重庆紫荆沟农业开发有限公司。

本标准主要起草人：文峰

本标准批准人：陈绍全

本标准于2018年03月15日首次发布。

本标准备案有效期为3年。

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦淀粉、玉米淀粉为主要原料，适量添加大米、防腐剂，经清洗、浸泡、磨浆、混合、蒸煮、成型、冷却、包装等工艺加工而成的未经干燥非即食淀粉制品。

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 1354 大米

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

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 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 8883 食用小麦淀粉

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 大米

应符合GB 1354的要求。

3.1.2 小麦淀粉

应符合GB/T 8883的要求。

3.1.3 其他

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	具有本品固有的色泽	将样品置于洁净的白瓷盘内， 在自然光线下进行目测、鼻嗅
气味	具有本品固有的气味，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
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准及国家有关规定和公告。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定及国家有关规定和公告。

3.5 农药残留限量

农药残留量应符合GB 2763的规定及国家有关规定和公告。

3.6 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。

3.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一配方、同一批原料生产的同一规格产品为同一批产品。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于1kg（不少于6个最小包装）的样品。将样品分成2份，1份作检验用，1份留作备检。型式检验加倍抽样。

4.3 出公司检验

每批产品经公司质检部门检验合格，并附产品合格证明后方可出公司销售。出公司检验项目为：感官、水分、净含量。

4.4 型式检验

型式检验的项目为本标准3.2、3.3、3.6规定的全部项目。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) 当原辅料、配方、生产工艺发生变化时;
- c) 出公司检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产半年以上又恢复生产时;
- e) 正常生产情况下, 每半年进行一次;
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时, 判该批产品为合格。理化指标如出现1项及1项以上不合格项时, 可从备检样品或同批次产品中加倍抽样, 对不合格项进行复检, 若仍有不合格项时, 则判该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输与贮存

5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 28050和GB 7718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、贮存

应符合 GB 31621 的规定。

