

Q/MSM

昆明美膳美食品有限公司企业标准

Q/MSM 0002 S—2020

淀粉制品

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010120S-2020

备案日期: 2020年 07月 02日

2020 - 05 - 29 发布

2020 - 07 - 02 实施

昆明美膳美食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的淀粉制品是以食用玉米淀粉为主要原料，添加鸡肉、食用盐、味精、白砂糖等辅料，经调配、蒸煮、成型、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明美膳美有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：洪祥明。

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉为主要原料，添加鸡肉、食用盐、味精、白砂糖等辅料，经调配、蒸煮、成型、包装等工艺加工而成的淀粉制品。

2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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。

食品安全企业标准
5301 S-
1: 年 月

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 规定。
- 3.1.2 鸡肉：应符合 GB 2707 规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 规定。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	呈乳白色。	取适量样品置于洁净的透明容器中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有鸡肉的香味、咀嚼有韧性，咸淡适口，无酸味及其异味。	
组织和状态	粗细均匀、切面细腻、光滑、柔软、有弹性。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 净含量

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

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 淀粉制品的规定。

4 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样样品，抽样基数不少于50kg，抽样基数为4kg(不少于12个独立包装),将样品分为2份，其中1份作为检验用，另1份留作备样。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、水分。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有一项指标不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

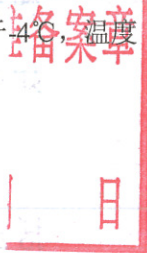
产品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输产品的箱体必须保持在-4℃以下，运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的冷藏库(柜)内，库(柜)温度低于-4℃，温度波动控制在2℃以内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。



洪祥明

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月28日