

Q/JJJ

云南九九九食品有限公司企业标准

Q/JJJ 0001 S—2020

淀粉制品（其他）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010238-2020
备案日期: 2020年03月20日

云南省食
备案号
备案日期

2020-09-01 发布

2020-09-30 实施

云南九九九食品有限公司

发布

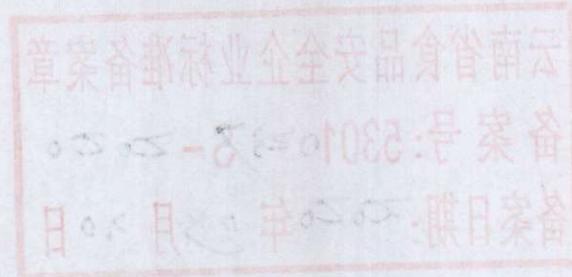
前 言

我公司生产的对淀粉制品（其他）是以藕粉为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、大枣（粉）、葡萄糖、麦芽糊精、黄原胶、食品营养强化剂等，经熟制、混合、粉碎或不粉碎、制粒或不制粒、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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》、GB 19640-2016 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准由云南九九九食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵碧忠。



淀粉制品（其他）

1 范围

本标准规定了淀粉制品（其他）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以藕粉为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、大枣（粉）、葡萄糖、麦芽糊精、黄原胶、食品营养强化剂等，经熟制、混合、粉碎或不粉碎、制粒或不制粒、包装等工艺制成的淀粉制品（其他）。

2 规范性引用文件

本标准中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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 藕粉：应符合 GB/T 25733 规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 规定。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 规定。
- 3.1.4 白砂糖、冰糖：应符合 GB 13104 规定。
- 3.1.5 葡萄糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.6 营养强化剂：应符合 GB 14880 规定。
- 3.1.7 大枣（粉）：应干燥洁净、无污染、无霉变；并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.8 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	具有本产品固有的色泽。	取适量样品置于白磁盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、冲调后口尝。
滋味、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无不良气味。	
组织形态	具有本产品应有的组织形态。	
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。

品安全企业标
: 5301 S-
: 年 月

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 微生物指标

3.4.1 微生物限量应符合 GB 19640 的规定。

3.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 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。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 方便米面制品的规定。

3.7 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中,抽样基数不得低于200个销售包装,随机抽取至少20袋(瓶),且样品数量不少于2kg的样品。样品分成2份,1份用于检验,1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格,并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、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

正常情况下,每年检验2次,型式检验项目为本标准规定的所有项目;发生以下情况之一时,亦应进行检验:

- a) 产品原料、配方和生产工艺、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。

4.5 判定规则

检验结果中,微生物指标有任一项不合格时,则判定该批产品为不合格品;其余指标有任意一项不合格时,允许用留样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

备案章

日

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《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（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、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《食品安全法》。



2020年 8月 31 日

备案单位主要负责人(签字)

2020年 8月 31 日