

Q/JHY

金平红叶淀粉有限责任公司企业标准

Q/JHY 0001 S—2021

食用木薯淀粉

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5325 0026 S- 2021
备案日期: 2021 年 6 月 21 日

2021 - 06 - 21 发布

2021 - 06 - 30 实施

金平红叶淀粉有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的食用木薯淀粉是以木薯为原料，经清洗、脱皮(鲜薯类)、浸泡(鲜薯类除外)、磨碎、分离、脱水、干燥、包装等工艺加工制成。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，作为企业组织业生产、检验、贸易、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 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》、NY/T 875-2012《食用木薯淀粉》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由金平红叶淀粉有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：巩蔼。

食用木薯淀粉

1 范围

本标准规定了食用木薯淀粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以木薯为原料，经清洗、脱皮(鲜薯类)、浸泡(鲜薯类除外)、磨碎、分离、脱水、干燥、包装等工艺加工制成的食用木薯淀粉。

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。凡是不标注日期的引用文件，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 新鲜木薯：应无病虫害、冻害、破损、无霉变、无腐烂，不沾带泥土，并符合相应的食品安全标准及有关规定；

3.1.2 木薯干：应无病虫害、无霉变、无腐烂，不沾带泥土，并符合相应的食品安全标准及有关规定；

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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
色泽和形态	白色至浅黄色粉末	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视。 取样品 20 g，加入 100 mL 磨口瓶中，加入 50 ℃ 的温水 50 mL，加盖振摇 30 S，倾出上清液，嗅其气味。 取样品 20 g 熟化后口尝。
气味、滋味	具有木薯淀粉固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来物	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企业标准

325 S-

年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100 g	≤ 14.5	GB 5009.3
蛋白质(干基), g/100 g	≤ 0.4	GB 5009.5

3.4 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3的要求。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

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, 并按JJF 1070规定的方法测定。

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂使用应符合 GB 14880 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不得少于50 kg, 抽取总质量不少于4 kg, 分成两份, 一份检验, 一份备查。

4.3 出厂检验

产品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。检验项目为: 感官、净含量、水分。

4.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次, 型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时, 亦要进行型式检验:

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- 停产半年以上重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 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

检验结果中有任意指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 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及有关规定。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。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

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。并离地、离墙，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《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》。


备案单位（盖章）
2021 年 6 月 12 日


备案单位主要负责人（签字）
2021 年 6 月 12 日

