

Q/SXYF

山西宜芳食品有限公司企业标准

Q/SXYF0001S-2017

马铃薯淀粉全粉混合粉

(公示版)

2017-08-08 发布

2017-09-08 实施

山西宜芳食品有限公司 发布

前 言

本标准编写时，格式按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准制定时，主要技术指标参考了 SB/T 10752-2012《马铃薯雪花全粉》、GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由山西宜芳食品有限公司提出。

本标准由山西宜芳食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：程秋生 程春英

马铃薯淀粉全粉混合粉

1 范围

本标准规定了马铃薯淀粉全粉混合粉的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以马铃薯淀粉（70%）、马铃薯全粉（30%）为原料。按比例混配、装袋、包装加工而成的马铃薯淀粉全粉混合粉。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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. 4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009. 5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009. 7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8884	马铃薯淀粉
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22427. 5	淀粉细度测定
GB/T 22427. 6	淀粉白度测定
GB/T 22427. 7	淀粉粘度测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
SB/T 10752	马铃薯雪花全粉
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 技术要求

3.1 原料

马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的要求。

马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的要求。

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.3 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合国家相应产品标准及有关规定的要求。

3.4 质量要求

3.4.1 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	粉状
色泽	具有该产品应有的色泽
气味	具有该产品应有的气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.4.2 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 15.0
灰分(以干基计)/(g/100g)	≤ 2.0
还原糖/(g/100g)	≤ 2.0
蛋白质/(g/100g)	≤ 1.0
蓝值/(样品为 80 目筛上物)	≤ 500
细度, 150 μm(100 目)筛通过率质量分数/(%)	≥ 65.00
白度, 457nm 蓝光反射率/(%)	≥ 75.0
粘度 ^a , 4%(干物质计)700cmg/BU	≥ 420
pH 值	4.5~7.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18
二氧化硫残留量	按 GB 2760 执行
注：a 合同要求的例外。	

3.4.3 微生物限量

应符合表3规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³
霉菌和酵母/(CFU/g)				

3.4.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

3.3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 试验方法

5.1 感官要求

随机抽取 1 个独立包装样品，取适量试样于洁净白色搪瓷盘中，在自然光线下，观察其组织形态、色泽和杂质，闻其气味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 还原糖

按 GB 5009.7 规定的方法测定。

5.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.5 蓝值

按 SB/T 10752 规定的方法测定。

5.2.6 细度

按 GB/T 22427.5 规定的方法测定。

5.2.7 白度

按 GB/T 22427.6 规定的方法测定。

5.2.8 粘度

按 GB/T 22427.7 规定的方法测定。

5.2.9 pH 值

按 GB/T 8884 规定的方法测定。

5.2.10 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.11 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

5.3.3 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格、同一生产日期和批号的产品为一批。

6.2 抽样

从同一规格、同一批次产品中，随机抽取样品 12 个独立包装（总量不少于 3 kg；大包装样品按规定进行分装）。将所抽样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备检。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目

感官、净含量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌以及国家相关规定的要求。

6.3.2 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格；检验结果不符合本标准时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格不得复检），如复检结果仍有 1 项不合格，则该批产品判定为不合格品。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验应每半年进行一次，或有下列情况之一时也应进行检验：

- a) 新产品投产或是老产品转厂生产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门或用户提出型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目

本标准质量要求中规定的全部项目。

6.4.3 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；检验结果不符合本标准时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格不得复检），复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格；如复检结果仍有 1 项不合格，则该批产品判定为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装为塑料复合袋，应符合 GB/T 10004 的要求。

运输包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

产品运输时应使用专用车，不得与有毒有害物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于食品专用库中，离地离墙存放。

常温下，产品保质期为12个月。
