



浏阳市田希农业科技有限公司企业标准

Q/ALTX 0001S-2024

食品安全企业标准 淀粉制品

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4332345-2024
备案日期：2024年6月5日

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

2024-05-12 发布

2024-06-12 实施

浏阳市田希农业科技有限公司 发布



前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

本标准由浏阳市田希农业科技有限公司提出。

本标准由浏阳市田希农业科技有限公司起草。

本标准由浏阳市田希农业科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：杨孝田。



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、包装、运输和贮存。

本标准适用于食用淀粉、水为主要原料，食用盐、果蔬粉、酱腌菜、干制蔬菜、复合调味料、食用植物油为辅料（加或不加）、添加或不添加食品添加剂，经配料、和浆、熟制、成型、干燥（或不干燥）、包装、杀菌（或不杀菌）等工序加工而成的淀粉制品，本产品为非即食食品。

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。

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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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		包装贮运图示标志
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 29605		感官分析 食品感官质量控制导则
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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	具有该品种应有的色泽	GB/T 29605, 将试样置于洁净白瓷盘中, 在自然光下, 观察其色泽、组织形态、杂质; 另取试样嗅其气味、品其滋味
组织形态	产品本身具有的形状不发黏, 无霉变, 无变质, 口尝无砂质	
气味、滋味	具有产品应有气味和滋味, 无酸味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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
	干制品	湿制品	
水分/(g/100g)	≤17.0	>17.0; ≤55.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

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

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行, 仅限湿制品。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行, 仅限湿制品。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定的的方法检验。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 1kg 的样品，不少于 30 个最小包装。分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目：感官指标、净含量、水分、大肠菌群（仅限湿制品）。

5.3.2 每批产品应进行出厂检验，检验合格方可出厂。

5.4 型式检验

按本标准规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次。有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要设备、生产工艺发生变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱等包装应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输温度 0-10℃ 或 ≤25℃ 或 ≤-18℃（温度波动控制在 2℃ 以内）。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 0-10℃ 或 ≤25℃ 或 ≤-18℃（温度波动控制在 2℃ 以内）。

6.6 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，产品保质期具体以产品标签上的保质期为准，企业自定。