

# 耒阳市广湘米制品加工厂企业标准

Q/HLGX 0002S-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: 4332415-2024

备案日期: 2024年6月7日

湖南省卫  
食品安全企业

2024-05-12 发布

2024-05-22 实施

耒阳市广湘米制品加工厂 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》的规定起草。  
本标准由耒阳市广湘米制品加工厂提出。  
本标准由耒阳市广湘米制品加工厂负责起草。  
本标准由耒阳市广湘米制品加工厂负责解释。  
本标准主要起草人:黄安华。



# 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。

本标准适用于以水、食用淀粉为主要原料，大米为辅料，添加食品添加剂，大米经除杂、清洗、浸泡、磨浆、加入淀粉搅拌、熟制成型、冷却、干燥或不干燥、包装、杀菌或不杀菌加工而成的淀粉制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，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 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
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/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 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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局（2023）第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 产品分类

根据水分含量不同，产品分为 3 类。

### 3.1 湿淀粉制品

### 3.2 半干淀粉制品

### 3.3 干淀粉制品

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 4.2 感官要求

感官要求符合见表 1 的规定。



表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	白色或浅黄色	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，口尝其滋味
组织形态	粉条紧实、不发黏，无霉变，口尝无砂质	
气 味	具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 4.3 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
	湿淀粉制品	半干淀粉制品	干淀粉制品	
水分/(%)	>50; ≤70	>20; ≤50	≤15	GB 5009.3
酸度/(°T) ≤	2.0	1.5	1.0	GB 5009.239

## 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

微生物项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup>	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
<sup>b</sup> 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 <sup>a</sup> 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

<sup>a</sup>样品的采样按 GB 4789.1 执行

## 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 的规定。

## 3.7 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定进行检验。

## 3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品 1kg(不少于 30 个最小独立包装), 样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂, 出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 4.4 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技术要求中规定的全部项目, 有下列情况之一时, 亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产三个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监管机构提出要求时。

### 4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准, 判为合格品。

4.5.2 如有检验项目(微生物指标除外)不符合本标准, 应在同批次产品留样中取样复验。复验后如仍不符合本标准, 判定不合格。

4.5.3 微生物项目不符合本标准, 判为不合格品, 不得复验。

## 5 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

5.2.1 内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

5.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

### 5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

### 5.4 贮存

5.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

5.4.2 贮存温度 2-10℃。

### 5.5 保质期

在上述贮运条件下, 湿淀粉制品保质期为 36 小时; 半干淀粉保质期为淀粉制品 72 小时; 干淀粉制品保质期为 12 个月。

