

湖南华明食品有限公司企业标准

Q/AKHM 0004S-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: 435245-2024

备案日期: 2024年6月26日

湖南省卫生
食品安全企业标准

2024-05-30 发布

2024-06-30 实施

湖南华明食品有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

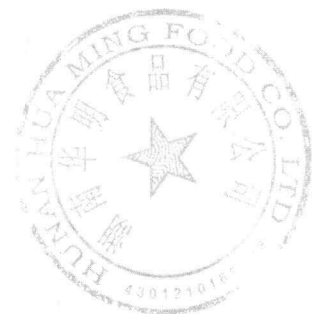
本标准由湖南华明食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南华明食品有限公司。

本标准由湖南华明食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李维。

本标准替代标准号为 Q/AKHM 0004S-2021，实施日期为 2021 年 8 月 18 日



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、贮存。
本标准适用于以水、食用淀粉为原料，魔芋粉为辅料，添加食品添加剂，经预处理、加水润胀、灌装、冷却成型、包装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/T 191	包装贮运图示标志
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量
NY/T 2981	绿色食品 魔芋及其制品
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 4789.4	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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
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
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（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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	具有产品应有的色泽	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、品尝其滋味。
组织状态	具有产品应有的形状，不发黏，无霉变	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力下，无肉眼可见外来杂质	

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
淀粉(g/100g)	≥ 20	GB 5009.9

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	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

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*及限量(以CFU/g表示)				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

* 样品的采样及处理按 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 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760中的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070规定的方法进行检验。

4 生产加工过程卫生要求

生产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

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取 2kg(不少于 30 个最小独立包装), 分成 2 份, 1 份用于检验, 1 份留样备查。



5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要设备、生产工艺发生改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；
- 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 判定规则

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时，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

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度常温或 0-8℃冷藏。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，常温贮存根据工艺不同保质期为 45 天、3 个月；0-8℃冷藏根据工艺不同保质期为 7 天，45 天。

