石阡县大沙坝乡金星农牧专业合作社企业标准

石阡县大沙坝乡金星农牧专业合作社 发布

2019-10-21实施

2019-10-16发布

红薯粉

Q/JXNM 0001S-2019

Q/JXNM

1. 前 言

本标准安全性指标按照GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其余指标根据产品实际制定。

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则进行编写。

本标准由石阡县大沙坝乡金星农牧专业合作社提出。

本标准起草单位：石阡县大沙坝乡金星农牧专业合作社。

本标准主要起草人：冉凤。

本标准发布时间：2019.10.16。

红薯粉

1. 范围

本标准规定了红薯粉的要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以红薯淀粉为原料，经打糊、和面、糊化、冷却成型、低温老化、干燥、包装而成的预包装非即食的红薯粉。

1. 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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/T 34321 甘薯淀粉

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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）《食品标识管理规定》

1. 要求
	1. 原辅料要求
		1. 红薯淀粉：应符合GB/T 34321的规定。
		2. 加工用水：应符合GB 5749的规定。
	2. 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 |
| 气味和滋味 | 具有本品应有的气味和滋味，无异味 |
| 组织形态 | 丝条匀细一致，无并丝，弹性良好 |
| 杂 质 | 无正常视力可见杂质 |

* 1. 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 水份/（%） ≤ | 17 |
| 淀粉/（g/100g） ≥ | 70 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.45 |

* 1. 食品添加剂和食品营养强化剂
		1. 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的国家标准和有关规定。
		2. 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应分别符合GB 2760和GB 14880的规定。
	2. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

1. 试验方法
	1. 感官指标

取适量样品置于干燥、清洁的白色瓷盘上，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味。

* 1. 净含量

按JJF 1070规定执行。

* 1. 理化指标
		1. 水分：按GB 5009.3规定的方法进行测定。
		2. 淀粉：按GB 5009. 9规定的方法进行测定。
		3. 铅（以Pb计）：按照GB 5009.12规定的方法进行测定。
	2. 微生物指标
1. 检验规则
	1. 原辅料检验

原辅料入库需经本单位质量检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可办理入库。

* 1. 出厂检验
		1. 产品出厂需经本单位检验部门逐批检验合格，附产品检验合格证方能出厂。
		2. 出厂检验项目包括感官指标、水份、淀粉、净含量。
	2. 型式检验
		1. 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

a) 产品正式批量生产时；

b) 原材料进货渠道改变时；

c) 生产工艺有重大改变或产品质量不稳定时；

d) 停产三个月以上，恢复生产时；

e) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

* + 1. 型式检验项目为本标准3.1、3.6以外规定的所有要求。
	1. 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次、同一包装规格的产品为一组批。

* 1. 抽样方法和数量

抽取同一组批内的产品。每批抽样独立包装不小于4个（不含净含量抽样），样品总重量不少于1000g。将抽取的样品平均分成2份，1份检验，1份备查。

* 1. 判定规则
		1. 所检项目全部合格判为合格。
		2. 若感官、理化中任何一项不符合本标准规定要求时，可对留样进行复检，复检合格则判该批次产品合格；若复检后仍有不合格项目，则判定该批次产品不合格。
1. 标签标志、包装、运输和贮存
	1. 标签标志

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

* 1. 包装
		1. 内包装容器应符合GB 4806.1的相关规定。
		2. 外包装卫生清洁。若采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。
	2. 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时应防止受潮，防止日晒雨淋和剧烈碰撞，严禁重压，装卸时应轻取轻放。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混装、混运。

* 1. 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的仓库中。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

1. 保质期

在符合本标准规定的条件下，未经启封，产品的保质期以标签标示为准。