

# 上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0021S-2020

## 麻腐(淀粉制品)

2020-08-24 发布

2020-09-23 实施

上海清美绿色食品(集团)有限公司 发布

## 前 言

依据《中华人民共和国标准化法》和上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件要求，本企业参照 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》等标准制定了上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准《麻腐（淀粉制品）》。

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并起草。

本标准适用于上海清美绿色食品（集团）有限公司及其上海区域全资子公司（上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司）。

本标准主要起草人：胡一鸣

本标准为 2020 年 8 月首次批准发布。

本标准自实施日期起有效期为三年。

本著作归属权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

# 麻腐（淀粉制品）

## 1 范围

本标准规定了麻腐（淀粉制品）的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于3.1定义的产品。

## 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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

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

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》

## 3 术语和定义

下列术语和定义使用于本标准。

### 3.1 麻腐（淀粉制品）

以薯类、豆类、谷类等植物中的一种或几种制成的食用淀粉为原料，经和浆、成型等工艺制成的麻腐产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

产品中所使用的原料应符合相应的安全标准和（或）有关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

4.1.1 淀粉应符合 GB 2713 的规定。

4.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其它原辅料应符合国家相关标准规定。

### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	无异味、不酸
组织形态	具有产品应有的形态，不发黏、无发霉、无变质、无正常视力可见外来异物，口尝无砂质

#### 4.3 污染物限量和真菌毒素限量

应符合 GB 2713 的规定。

#### 4.4 微生物指标

应符合 GB 2713 的规定。

#### 4.5 食品添加剂食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 执行。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

取适量试样置于白色磁盘中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 铅的检验

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

### 6 检验规则

#### 6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

#### 6.2 型式检验

6.2.1 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) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 长期停产后重新恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督管理机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

#### 6.3 组批

以同一班次（或同日）、同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 6.4 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽样4个样品（不含净含量抽样），其中两个做感官，2个留样备用。

## 6.5 判定规则

检验结果不符合本标准要求的，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求则判定为合格。如复检结果仍有一项不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》的规定。应在标签醒目位置标注“淀粉制品”。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 产品出厂包装材料应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的要求；其他材料也必须符合相关标准和规定的要求。

7.2.2 包装应整齐美观、封口严密、不松散、无破损。

### 7.3 运输

7.3.1 产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3.2 运输设备（车辆）应保持清洁卫生、干燥、无污染。

### 7.4 贮存

7.4 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。应在10℃-25℃贮存、销售。

### 7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为：10℃-25℃保质期3天。