

# 上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0027S-2024

## 淀粉制品

2024-02-20 发布

2024-02-28 实施

上海清美绿色食品(集团)有限公司 发布

## 前 言

本文件按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》，依据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，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》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准制定了上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准《淀粉制品》。

本文件由上海清美绿色食品(集团)有限公司提出并起草。

本文件适用于上海清美绿色食品(集团)有限公司及其旗下公司(上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司、上海清美食品有限公司、上海清美食品有限公司一厂、上海清美食品有限公司三厂)。地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宜春路201号，宣夏路666号1、2幢，宣夏路661号1-10幢。

本文件由上海清美绿色食品(集团)有限公司批准。

本文件主要起草人：沈建华、张慧、崔昭琴。

本文件为2024年2月第二次批准发布。

本文件代替 Q/BBAJ0027S-2023《凉皮及其制品》。

本文件与 Q/BBAJ0027S-2023 相比，主要变化如下：

- 修改了文件名称；
- 修改了产品的定义；

本文件自实施日期起有效期为五年。

# 淀粉制品

## 1 范围

本文件规定了术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以小麦粉提取后的淀粉浆或食用淀粉为主要原料，添加水，选择性添加蔬菜汁(粉)、谷物(粉)、植物油、食用盐、食品添加剂(脱氢乙酸钠等)等中的一种或几种，经原料预处理、配料、和浆、加热成型、冷却、包装制成的制品，选择性添加调味料包、蔬菜包中的一种或几种，经包装的淀粉制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。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/T 1354 大米

GB/T 1355 小麦粉

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 食品中农药残留最大限量

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 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 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 应符合 GB/T 1354 的规定
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

### 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	具有近似原料的自然色泽，均匀一致	取 100 克样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下或相当于自然光线下用视觉鉴别法鉴别，应具有产品应有色泽、形态、不得有霉变；嗅闻、品尝无砂质感，检查其气味和滋味，不得有酸败、油哈等异味；无肉眼可见杂质。
气味	具有该品种应有的气味，无酸败、发霉及其他异味	
组织形态	外形完整，具有该品种应有的形态，组织结构均匀	
滋味	具有产品应有的滋味，不得有异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，口尝无砂质	

### 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
水分 (g/100g) ≤	80	GB 5009.3
注：水分只对单一的产品进行检测		

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	80000	800000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

a 样品的采集及处理按照 GB 4789.1 执行。  
注: 含有料包的产品必须所有物料混合均匀后进行检验, 无料包的仅对产品检测

### 3.5 其他污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 的规定。

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

### 3.7 净含量允许短缺量

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》执行。

### 3.8 过程的卫生要求

符合 GB 14881 和有关卫生规定。

## 4 试验方法

### 4.1 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 5 检验规则

### 5.1 出厂检验

5.1.1 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。

5.1.2 出厂检验项目包括: 感官、净含量。

### 5.2 定期检测

菌落总数、大肠菌群不少于 1 次/15 天。

### 5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每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;
- 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。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 5.4 组批

以同一班次生产的同品种的产品为一批。

## 5.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取 8 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 800 克，其中 2 个作感官、理化，5 个微生物检验，1 个留样备用。

## 5.6 判定规则

检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），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。

## 6 标志、标签、包装、运输和贮存

### 6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB28050 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。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品出厂包装材料应符合 GB 9683 和 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。包装应整齐美观、封口严密、无破损。

### 6.3 运输

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。运输工具应保持清洁、干燥、无污染，符合常温保存避免阳光照射要求。

### 6.4 贮存

6.4.1 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。

6.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。

6.4.3 产品应在常温贮藏、销售。

### 6.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，保质期不超过 7 天。

---