

备案号：44200147S-2019

备案日期：2019年05月08日

Q/YS

广东省食品安全企业标准

Q/YS 0001S-2019

代替Q/YS 0001S-2017

湿淀粉制品（湿粉条）

2019-05-01 发布

2019-05-10 实施

中山市沙溪镇永顺米粉加工厂 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准代替Q/YS 0001 S-2017《湿淀粉制品（湿粉条）》。

本标准与Q/YS 0001 S-2017《湿淀粉制品（湿粉条）》相比主要变化如下：

——修改适用范围：删除脱氢乙酸钠。

——修改了理化指标。

本标准由中山市沙溪镇永顺米粉加工厂提出。

本标准由中山市沙溪镇永顺米粉加工厂起草。

本标准主要起草人：林向荣。

本标准于2017年8月1日首次发布，2019年5月1日第一次修订。

湿淀粉制品（湿粉条）

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品（湿粉条）的技术要求、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、运输及贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉和饮用水为原料，经配料、搅拌、成型、浸泡等工艺制成的非即食湿淀粉制品（湿粉条）。

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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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限量
GB 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
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 5009.53	淀粉类制品卫生标准的分析方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	食品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/T 8883	食用小麦淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
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
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[2005]第 75 号《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[2009]第 123 号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅材料质量要求

- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB 31637、GB/T 8885 的规定。
- 3.1.2 食用小麦粉应符合 GB 31637、GB/T 8883 的规定。
- 3.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 以上所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 及 GB 2763 的要求。

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
色 泽	洁白，有光泽
滋味、气味	无异味，复水后柔软、爽滑
性 状	呈半透明，丝条粗细均匀
杂 质	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
水分，%	≤ 70
酸度（以湿基计），mL/10g	≤ 2.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4

3.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

3.5 食品添加剂和营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

选取一瓶样品摇匀，倒入烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、状态及是否有杂质，用鼻嗅其气味，用口品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定进行。

5.2.2 酸度

按 GB/T 5009.53 的规定进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 的规定进行。

5.3 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2 kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、水分、净含量和标签。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。允许加倍抽样对不合格项目进行复检，复检合格判定为合格，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

型式检验正常生产每季度进行一次；下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.1 组批和抽样：

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3 kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.3.2 检验项目

本标准第3章的全部项目和标签。

6.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，复检合格判定为合格，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输及贮存

7.1 标签、标志

预包装产品销售包装产品的标识应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，纸

箱大包装的标志按 GB/T 191 规定执行。标签内容包括产品名称、生产企业、生产地址、配料表、生产日期、标准号、贮存条件的注意事项。

7.2 包装

产品包装的包装材料应符合 GB 9683 的要求，封口应严密，无渗漏。外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的要求，箱体应有足够强度，箱缝应严密。

7.3 运输

产品装卸要小心轻放，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞，运输工具要清洁、卫生，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

7.4 贮存

7.4.1 产品应放在清洁、干燥、环境卫生好的库房内贮存，地面应有地台板，离地离墙应不得低于 10cm，贮存温度不宜超过 26℃，不得与有毒、有害物品共存。

7.4.2 符合本标准规定的运输、贮存条件下，产品保质期为48小时。
