



备案号：360033S-2021
备案日期：2021年1月13日
有效期至：2026年1月12日

Q/ZJ

江西省食品安全企业标准

Q/ZJ 0001S-2021

湿粉(非即食淀粉制品)

2021-01-01 发布

2021-01-02 实施

龙南县朱记捷安食品有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 产品分类.....	2
4 要求.....	2
5 食品添加剂.....	3
6 生产加工过程的卫生要求.....	4
7 检验规则.....	4
8 标志、标签、包装、运输、贮存.....	4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准中铅的限量（以Pb计）为0.4mg/kg，严于GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“淀粉及淀粉制品”项下“淀粉制品”铅限量（以Pb计）0.5mg/kg。

本标准于2020年12月15日第一次修改（原标准作废），修改之处如下：

——增加了食品添加剂单、双甘油脂肪酸酯、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠）。

本标准起草单位：龙南县朱记捷安食品有限公司

本标准主要起草人：朱敏捷

本标准批准人：朱章的

湿粉(非即食淀粉制品)

1 范围

本标准规定了湿粉(非即食淀粉制品)的分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、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(占比50%以上)、大米、水、食用小麦淀粉、魔芋精粉或淮山粉为原、辅料,添加食品添加剂(脱氢乙酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠)),大米经浸泡、清洗、磨浆、煮浆、(添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、魔芋精粉或淮山粉、脱氢乙酸钠)和浆、蒸炼、挤压或不挤压成型、复蒸、冷却、包装等工艺制成的湿粉(非即食淀粉制品)。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 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 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 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/T 8883 食用小麦淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18104 魔芋精粉

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 2984 绿色食品 淀粉类蔬菜粉

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》

3 产品分类

根据成型方式的不同，将产品分为两类：

3.1 挤压成型产品

以食用玉米淀粉（占比 50%以上）、大米、水、食用小麦淀粉、魔芋精粉、淮山粉为原、辅料，添加食品添加剂（脱氢乙酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、复配防腐剂），大米经浸泡、清洗、磨浆、煮浆、（添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、魔芋精粉或淮山粉、脱氢乙酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、复配防腐剂和浆、蒸炼、挤压成型、老化、复蒸、冷却、包装等工艺制成的湿粉（非即食淀粉制品）。

3.2 非挤压成型产品

以食用玉米淀粉（占比 50%以上）、大米、水、食用小麦淀粉、魔芋精粉、淮山粉为原、辅料，添加食品添加剂（脱氢乙酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、复配防腐剂），大米经浸泡、清洗、磨浆、煮浆、（添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、魔芋精粉或淮山粉、脱氢乙酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、复配防腐剂和浆、蒸炼、冷却、包装等工艺制成的湿粉（非即食淀粉制品）。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 食用玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

4.1.2 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.3 食用小麦淀粉

应符合GB/T 8883的规定。

4.1.4 魔芋精粉

应符合GB/T 18104的规定。

4.1.5 淮山粉

应符合NY/T 2984 的规定。

4.1.6 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.7 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

4.1.8 单、双甘油脂肪酸酯

应符合GB 1886.65的规定。

4.1.9 复配防腐剂

应符合GB 26687的规定。

4.2 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
	非挤压成型产品	挤压成型产品	
色泽	米白色		取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其色泽、组织形态和杂质，取本产品适量放入盛有500mL沸水的容器中煮熟后鼻嗅其气味，口尝其滋味。
组织形态	宽条状、表面平滑	细条状，粗细均匀，手感柔软有弹性，无粘连，无明显断裂	
滋味及气味	无酸味、无霉味及其他异味，煮熟后口感柔软爽口，不夹生，不粘牙，不牙碜，无异物感		
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

4.3 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/(%)	≤	75	GB 5009.3
淀粉含量/(%)	≥	13	GB 5009.9
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤	20	GB 5009.22

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设各时。

7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合GB/T 10004、GB 4806.7的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

8.5 保质期

本产品的保质期为3天。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：本次标准备案的企业标准名称为：湿粉(非即食淀粉制品)，标准编号：Q/ZJ 0001S—2021

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清除企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备案的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订，企业标准备案按照相关规定自动废止。

龙南县朱记捷安食品有限公司