

Q/LLKJ

甘肃洛蓝农业科技发展有限责任公司企业标准

Q/LLKJ0001S—2019

马铃薯复合粉

2019-01-02 发布

2019-01-02 实施

甘肃洛蓝农业科技发展有限责任公司 发布

目 次

前言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求	2
4 食品添加剂.....	3
5 食品生产加工过程的卫生要求.....	3
6 检验规则.....	3
7 标志、包装、运输、贮存.....	4
8 保质期	4

前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009规定起草。

本标准由甘肃洛蓝农业科技发展有限责任公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：徐同成、孙小琴、李九亮、邱斌

本标准于2019年01月02日首次发布并实施。

马铃薯复合粉

1 范围

本标准规定了马铃薯复合粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉和马铃薯淀粉（30%~60%）为原料，辅以食品添加剂（ α -淀粉酶、纤维素酶、硫酸钙），经预混、搅拌均匀、包装等工序制成的非即食马铃薯复合粉。

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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 1886.6	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钙
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.111	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB/T 5510	粮油检验 粮食、油料脂肪酸值的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 24401	α -淀粉酶制剂
GB/T 24905	粮食包装 小麦粉袋

- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 QB/T 2583 纤维素酶制剂
 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《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《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料和辅料要求

3.1.1 原料

3.1.1.1 马铃薯淀粉：应符合GB/T 8884和GB 31637的要求。

3.1.1.2 小麦粉：应符合GB/T 1355的要求。

3.1.2 辅料

3.1.2.1 纤维素酶：应符合QB/T 2583的要求。

3.1.2.2 α -淀粉酶：应符合GB/T 24401的要求。

3.1.2.3 硫酸钙：应符合GB 1886.6的要求。

3.2 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
色泽	白色或微黄色	GB/T 5492
滋味和气味	正常，无异味	
组织形态	粉状，无结块	将被测样品放在洁净的白瓷盘中，在自然光下观其组织形态、杂质
杂质	无正常视力下肉眼可见外来异物	

3.3 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，g/100g，	≤ 16	GB 5009.3
灰分（以干物计），g/100g，	≤ 1.20	GB 5009.4
蛋白质，g/100g，	≥ 8.0	GB 5009.5
脂肪酸值（以湿基计），mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
含砂量，g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
粗细度，g/100g	全部通过 CQ20 号筛	GB/T 1355

3.4 有害物质限量

应符合表 3 的规定

表 3 有害物质限量

项 目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

表 3 有害物质限量续

镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤	30	GB 5009.34
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96

3.5 净含量

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

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定,硫酸钙最大使用量不得超过1.5g/kg,纤维素酶和α-淀粉酶按生产需要适量使用。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品,抽样基数不得少于50袋,抽样数量为5kg,混样后平均分成2份,1份用于检验,1份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本公司检验部门检验合格并签发合格证(或成品放行单)后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、灰分、粗细度、蛋白质,为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时,每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行:

- a) 新产品投入生产时;
- b) 停产6个月以上恢复生产时;
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时;
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格,判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定，产品营养标签应符合GB 28050的规定；外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料应符合GB 9683、GB/T 24905及食品卫生要求，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为18个月。
