



浙江省食品安全企业标准备案表

企业名称		杭州大旺食品有限公司			
注册地址		杭州余杭经济技术开发区振兴西路8号			
食品标准名称		复配淀粉	标准编号	Q/HDS 0004S-2019	
标准发布时间		2019-04-22	标准实施时间	2019-05-22	
适用的食品类别		淀粉及淀粉制品			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准的具体项目、指标值及相关规定	项目及指标值	项目		指标值
			铅（以Pb计）/m g/kg		≤0.1m g/kg
		依据的食品安全标准名称及项目、指标值	食品安全标准名称	项目	指标值
			GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	铅（以Pb计）/m g/kg	≤0.2m g/kg
	其他说明				
其他食品安全指标内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。					
备案号：33010199S-2019					
2019年05月20日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者浙江省食品安全地方标准冲突的，该备案自动废止。备案更新后，原备案自行废止。

Q/HDS

杭州大旺食品有限公司企业标准

Q/HDS0004S-2019

替代Q/HDS0004S-2016

复配淀粉

2019-04-22发布

2019-05-22实施

杭州大旺食品有限公司发布



前 言

复配淀粉是以马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉为原料，经配料、混合、包装而制成。

本产品尚无强制性国家标准、行业标准。根据《中华人民共和国标准化法》规定参考GB/T 8884《食用马铃薯淀粉》、GB/T 8885《食用玉米淀粉》、GB/T8883《食用小麦淀粉》、GB31637《食品安全国家标准 食用淀粉》及GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，结合本企业的实际生产情况，特制定本企业标准，作为组织生产和交货验收的依据。

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

本标准自实施之日起替代Q/HDS0004S-2016

本标准与Q/HDS0004S-2016相比，主要变化如下：

——修改了规范性引用文件

增加了GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

删除了GB/T 22427.1 淀粉灰分测定

增加了GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及其制品

删除了GB 9687 食品安全国家标准 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

增加了GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

增加了GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

——修改了技术性指标

修改了微生物指标“菌落总数和大肠菌群”

本标准中铅（以Pb计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762-2012食品污染物限量中规定“食用淀粉”项下“铅（以Pb计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ”。

本标准由杭州大旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：杭州大旺食品有限公司。

本标准主要起草人：王玲玉、包艳青、杨柳青。

本标准适用于以下生产企业

名称：淮安旺旺食品有限公司

地址：淮安市清河新区旺旺路21号

本标准替代的历次标准版本发布情况：

—Q/HDS0004S-2016

—Q/HDS0004S-2013

—Q/HDS0004S-2010

复配淀粉

1. 范围和定义

本标准规定复配淀粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉为原料，经配料、混合、包装而制成的复配淀粉。

2. 规范性引用文件

本标准中引用的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，仅所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 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 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 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB/T 6543 运输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 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 4806.7 食品接触用塑料材料及其制品
- 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 食品生产企业通用卫生规范
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 22427.13 淀粉及其衍生物二氧化硫含量的测定
- 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（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 第102号 (2007) 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3. 要求

3.1. 原辅料要求

3.1.1. 小麦淀粉应符合GB/T 8883的规定。

3.1.2. 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884的规定。

3.1.3. 玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定

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
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味及气味	具有本产品固有的气味，无异味
组织状态	呈现均匀粉末状，无明显结块
杂质	无油污，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，%	≤ 20.0
灰分(干基)，%	≤ 0.50
蛋白质(干基)，%	≤ 0.50
斑点，个/cm ²	≤ 9.0
细度，100目(0.15mm试验筛)，%	≥ 98.5
酸度(干基)，%	≤ 3.50 °T
白度	≥ 88
粘度mPa·s	≥ 50.0
脂肪(干基)，%	≤ 0.20
铅(Pb)，mg/kg	≤ 0.1
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.3
二氧化硫	应符合GB 2760的规定
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定

3.4. 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(cfu/g)	5	2	10000	100000
大肠菌群/(cfu/g)	5	2	100	1000
霉菌和酵母/(cfu/g) ≤	1000			
样品的采样及处理按GB 4789.1				

3.5. 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6. 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》执行。

4. 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

称取本品20g于白色搪瓷皿中，用嗅的方法检测气味；用眼观、口尝、手触的方法检测色泽。

5.2. 理化指标

5.2.1. 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2. 灰分

按GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 粘度

按GB/T 22427.7规定的方法进行测定。

5.2.4 细度

按GB/T 22427.5规定的方法进行测定，筛网孔径为0.15mm之试验筛。

5.2.5 斑点

按GB/T 22427.4规定的方法进行测定。

5.2.6 酸度

按GB/T 5009.53规定的方法进行测定。

5.2.7 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

5.2.8 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行测定。

5.2.9 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.10 二氧化硫

按GB/T22427.13规定的方法测定。

5.2.11 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.12 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.2.13 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

5.2.14 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

5.3. 微生物指标

5.3.1. 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

5.3.2. 大肠菌群

按GB4789.3规定的方法检验。

5.3.3. 霉菌和酵母计数

按照GB 4789.15规定的方法测定。

5.4. 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、水分、灰分、酸度、斑点、细度。

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；
- c. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家质量监督机构提出要求时；
- e. 停产半年以后恢复生产时。

6.2.2. 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3. 组批

以同一日期同一品种的产品为同一批次。

6.4. 抽样方法和抽样数量

以同一日期同一品种的产品为一批货，每批随机抽取6个最小包装单位为检验用样品，检验样一式二份，一份作感官试验和理化指标试验，一份留样待查。另随机抽取独立的5件或者5件的倍数进行微生物检测。

6.5. 判定规则

每批产品检验的各项指标均达到本标准要求时为合格品；在检验结果中，除微生物指标外，若出现有不合格项目时，允许在同批次产品中加倍取样复检，复检仍有不合格项目，则判该产品为不合格。微生物指标不合格，不允许复检，直接判为该批产品不合格。

6.6 当供需双方发生质量争执时，本标准为依据，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7. 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1. 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局第102号令和123号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2. 包装

7.2.1 内包装材料应符合GB 4806.7的规定，纸箱应符合GB/T 6543的规定。