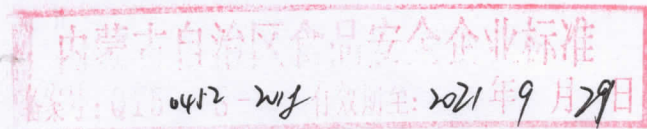


Q/NAFS

内蒙古爱峰食品科技有限责任公司企业标准



Q/NAFS 0003S—2018

马铃薯凉粉



2018-07-05 发布

2018-07-25 实施

内蒙古爱峰食品科技有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由内蒙古爱峰食品科技有限责任公司提出。

本标准由内蒙古爱峰食品科技有限责任公司起草。

本标准由内蒙古爱峰食品科技有限责任公司批准。

本标准主要起草人：白静、张洪波、董家美。

马铃薯凉粉

1 范围

本标准规定了马铃薯凉粉的技术要求。

本标准适用于以生活饮用水、马铃薯制成的食用淀粉为主要原料，添加食品添加剂脱氢乙酸钠、冰乙酸、可溶性大豆多糖、黄原胶、明胶，经和浆、成型、包装、杀菌制成的即食淀粉制品。

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 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- 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 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- LS/T 3301 可溶性大豆多糖

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 马铃薯淀粉：应符合 GB 31637 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	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	在自然光线下观察其色泽和状态，闻其 气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	无异味	

状 态	具有产品应有的形态，不发黏、无发霉、无变质，无正常视力可见外来异物，口尝无砂质	
-----	---	--

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他指标应符合GB 2762中淀粉制品的规定。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌	应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定。				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂脱氢乙酸钠、冰乙酸、可溶性大豆多糖、黄原胶、明胶的使用应符合GB 2760的规定，详见表3，其质量要求应分别符合GB 25547、GB 1886.10、LS/T 3301、GB 1886.41、GB 6783的规定。

表3 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	备 注
脱氢乙酸钠	1.0	以脱氢乙酸计
冰乙酸	按生产需要适量使用	
可溶性大豆多糖	10.0	
黄原胶	按生产需要适量使用	
明胶	按生产需要适量使用	