

ICS 67.040

CCS X 26

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 013—2023

土豆粉

2023 - 12 - 22 发布

2023 - 12 - 29 实施

河南省食品工业协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

5 检验方法 2

6 检验规则 2

7 标签和标识 3

8 包装、运输及贮存 3

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由河南省食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：河南省熙康食品有限公司、河南牧业经济学院、河南科技学院、姐弟俩实业有限公司、河南省怒豆食品科技有限公司、河南懂菜央厨食品有限公司、河南禾胜合食品有限公司、河南轩必润信息科技有限公司、河南福香居食品有限公司、河南三味真厨食品有限公司、河南省爱迪食品有限公司等。

本标准主要起草人：张国东、马思聪、梁小会、邹建、郭延成、宋宝民、宋留欣、邱贵斌、李霞、彭梓原、张玲敏、张二鹏、李德顺。

土豆粉

1 范围

本文件规定了土豆粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以食用马铃薯淀粉为主要原料，辅以食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，添加硅酸钙、氯化钾、碳酸钙、柠檬酸、卡拉胶、黄原胶、脂肪酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、魔芋粉、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、单双甘油脂肪酸酯等食品添加剂中的几种，经过和面、成型、加热定型、冷却、浸泡、经过（或不经）速冻、包装而成的不添加硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）的非即食湿土豆粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1355 小麦粉
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 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/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 8884 食用马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 21924 谷朊粉
GB/T 23587 粉条
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29343 木薯淀粉
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测规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 食品添加剂技术质量要求应符合国家相关标准和相关公告的规定
- 4.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
性状	具有该品种应有的形态，不变形，不破损	从样品中取出 100g，置于烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后把所取样品经水洗加热后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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	检验方法
水分，g/100g	≤75.0	GB 5009.3
淀粉，g/100g	≥20.0	GB 5009.9
断条率，%	≤10.0	GB/T 23587
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.4	GB 5009.12

4.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 其他要求

- 4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；
- 4.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；
- 4.6.3 污染物限量应符合 GB 2762 的规定；
- 4.6.4 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 检验方法

检验方法按表1、表2规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

经企业质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目有：感官、净含量及允许短缺量。

6.2 型式检验

型式检验应符合国家相关规定的要求。

7 标签和标识

产品标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8 包装、运输及贮存

8.1 包装

8.1.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 等标准的规定。

8.1.2 产品外包装应符合 GB/T 6543 等标准的规定。

8.2 运输及贮存

8.2.1 需冷藏的产品，在 0℃~4℃条件下贮存，在 0℃~7℃条件下运输和销售。

8.2.2 需冷冻贮藏的产品，在-18℃及以下条件下贮存，在-15℃及以下条件下运输和销售。