

淀粉类制品卫生标准

代替 GB 2713—81

Hygienic standard for starch products

前 言

在对 GB 2713—81《淀粉类制品卫生标准》进行修订时,保留了 GB 2713—81 实践证明适合我国情况而又不妨碍国际通用的内容。

根据实测数据,由全国淀粉类制品卫生标准研究协作组承担修订各部分内容,除销售环节中的大肠菌群修改为 ≤ 70 个/100g 外,其余部分基本上维持原标准。

本标准于 1981 年首次发布,1996 年 11 月进行第一次修订。

本标准从实施之日起,同时代替 GB 2713—81。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准主要起草单位:北京市食品卫生监督检验所、重庆市食品卫生监督检验所、山东省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人:丁秀英、张泽、何中臣、王桂春。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

1 范围

本标准规定了淀粉类制品的卫生要求和检验方法。

本标准适用于豆类、薯类等粮食淀粉为原料制成的凉粉、粉皮等蒸煮制品及粉丝、粉条、淀粉等。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2760—86 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.23—94 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验

GB/T 5009.11—1996 食品中砷的测定方法

GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.22—1996 食品中黄曲霉素 B₁ 的测定方法

GB/T 5009.53—1996 淀粉类制品卫生标准的分析方法

3 卫生要求

3.1 感官指标

具有本品种固有的体态和色泽,不酸,不粘,无异味,无杂质。

3.2 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 mg/ kg

项 目		指 标
砷(以 As 计)	≤	0. 5
铅(以 Pb 计)	≤	1. 0
食品添加剂		按 GB 2760 规定
黄曲霉毒素 B ₁	≤	5

注:黄曲霉毒素 B₁ 单位以μg/kg 表示

3.3 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2

项 目		指 标	
		出厂	销售
菌落总数, 个/g	≤	500	1000
大肠菌群, MPN/100g	≤	30	70
致病菌		不得检出	不得检出

注:微生物指标不包括粉丝、粉条、淀粉等非直接入口食品。

4 检验方法

4.1 微生物

按 GB 4789. 23 进行。

4.2 砷

按 GB/T 5009. 11 进行。

4.3 铅

按 GB/T 5009. 12 进行。

4.4 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009. 22 进行。

4.5 淀粉类制品

按 GB/T 5009. 53 进行。

中华人民共和国卫生部 1996—11—27 发布

1997—05—01 实施