



中华人民共和国国家标准

GB 2713—2015

食品安全国家标准 淀粉制品

2015-09-22 发布

2016-09-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 2713—2003《淀粉制品卫生标准》。

本标准与 GB 2713—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 淀粉制品”;
- 修改了范围;
- 增加了术语和定义;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物限量。

食品安全国家标准

淀粉制品

1 范围

本标准适用于淀粉制品。

2 术语和定义

2.1 淀粉制品

以薯类、豆类、谷类等植物中的一种或几种制成的食用淀粉为原料,经和浆、成型、干燥(或不干燥)等工艺加工制成的产品,如粉条、粉丝、粉皮、凉粉等。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

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,不酸	
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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 即食淀粉制品的致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定。

3.4.2 即食淀粉制品的微生物限量还应符合表 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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。