411317S-2017

莲花健康产业集团股份有限公司

企业标准

Q/LHG 0005S-2017

食用淀粉

2017-06-14 发布　　2017-06-14 实施

莲花健康产业集团股份有限公司

发布

H N
Q B

前　　言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由莲花健康产业集团股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张国庆、闫本杰、朱文杰、任东梅、孙世健、薛朝选。

本标准 2017 年 05 月 17 日首次发布。

H N
Q B

食用淀粉

1 范围

本标准规定了食用淀粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦、玉米、马铃薯、红薯和豌豆加工而成的食用淀粉为原料，经过分装包装而成的食用淀粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 红薯淀粉应符合 DB43/T 473 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

名 称	要 求	检验方法
外观	白色粉末	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽和状态，闻其气味，应符合规定
气味	具有产品特有的色泽，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

2.3 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/（%）	≤	18.0	GB 5009.3
灰分/（%）	≤	0.5	GB 5009.4
斑点/（个/cm²）	≤	9.0	GB/T22427.4
细度/（%）	≥	99.0	GB/T22427.5
铅（以Pb计）,mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
注：*铅含量指标严于国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标还应符合表 3 的规定。

表 3　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	10^2	10^3	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母（CFU/g）	10^3				GB 4789.15

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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 的要求。

编制说明

食用淀粉是以小麦、玉米、马铃薯、红薯和豌豆加工而成的食用淀粉为原料，经过分装包装而成的食用淀粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关要求而制定的。主要指标参照GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》标准的要求制订，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅含量指标严于国家标准GB 2762的规定。

H N
Q B

莲花健康产业集团股份有限公司

2017 年 05 月 17 日