



411321S-2017



滑县恒康食品有限公司

企业标准

Q/HXHK 0001S-2017

谷物淀粉

2017-06-14 发布

2017-06-14 实施

滑县恒康食品有限公司
发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分 标准的结构和编写规则》编写。

本标准由滑县恒康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘俊伟。

本标准于 2017 年 05 月 19 日首次发布。

H N
Q B

谷物淀粉

1 范围

本标准规定了谷物淀粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于分别以红薯、马铃薯和玉米为原料(原料需符合食用标准)，经浸泡、清洗、磨碎、分离、脱水、干燥、包装而成的食用谷物淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 红薯要求无霉变、发芽、污染、腐烂、虫害和杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 马铃薯要求无霉变、发芽、污染、腐烂、虫害和杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 玉米要求无霉粒、污染、虫害和杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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

项目	要 求			检验方法
	优级品	一级品	二级品	
色泽	洁白带光泽		洁白	从样品中取出100g 将内容物倒入 洁淨白瓷盘中, 在室内自然光下观 察其外观、性状、色泽、杂质, 嗅 其气味, 然后以温开水漱口, 品尝 其滋味, 并检查有无外来杂质物。
性状	粉状			
气味、滋味	具有谷物淀粉应有的气味和滋味, 无异味			
口感	无砂石, 无硌齿			
杂质	无肉眼可见处来杂质			

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	分类	指 标			检 验 方 法
		优级品	一级品	二级品	GB 5009. 3
水分, g/100g ≤	红薯淀粉	18. 0			
	马铃薯淀粉	20. 0			
	玉米淀粉	14. 0			
灰分（干基）, g/100g ≤	红薯淀粉、马铃薯淀粉	0. 30	0. 40	0. 50	GB 5009. 4
	玉米淀粉	0. 10	0. 15	0. 18	
蛋 白 质 （ 干基）, g/100g ≤	红薯淀粉、马铃薯淀粉	0. 10	0. 15	0. 20	GB/T 22427. 10
	玉米淀粉	0. 35	0. 45	0. 60	

酸度（干基）， °T ≤	红薯淀粉	2.00	2.50	3.50	GB/T 5009.53
	玉米淀粉	1.50	1.80	2.00	
斑点，个/cm ² ≤	红薯淀粉、马铃薯淀粉	3.0	5.0	9.0	GB/T 22427.4
	玉米淀粉	0.4	0.7	1.0	
细度，150 μ m(100目) 筛通 过 率 质 量 分 数，% ≥	红薯淀粉、马铃薯淀粉	99.90	99.50	99.00	GB/T 22427.5
	玉米淀粉	99.50	99.00	98.50	
白度，457nm 蓝 光发射率，% ≥	红薯淀粉	85.0	82.0	80.0	GB/T 22427.6
	马铃薯淀粉	92.0	90.0	88.0	
	玉米淀粉	88.0	87.0	85.0	
粘度，4%（干物 质计），700cmg/ BU ≥	红薯淀粉	1100	900	800	GB/T 22427.7
	马铃薯淀粉	1300	1100	900	
二 氧 化 硫 ， mg/kg ≥	红薯淀粉、马铃薯淀粉	10	15	20	GB/T 22427.13
	玉米淀粉	30	30	30	
砷，mg/kg ≥	0.3				GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/kg ≥	0.15				GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762					

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

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
霉菌和酵母（CFU/g） ≤	10 ³				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1					

2.5 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 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于分别以红薯、马铃薯和玉米为原料(原料需符合食用标准),经浸泡、清洗、磨碎、分离、脱水、干燥、包装而成的食用谷物淀粉。

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》的有关规定,参照 GB/T 8884《马铃薯淀粉》、DB43/T 473《食用红薯淀粉》、GB/T 8885《食用玉米淀粉》和 GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

滑县恒康食品有限公司

2017 年 05 月 19 日