



416849S-2020



新乡市卫滨区立丰食品有限公司企业标准

Q/XWL 0005S-2020

# 食用淀粉

2020-11-24 发布

2020-11-24 实施

新乡市卫滨区立丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由新乡市卫滨区立丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：疏立华、胡寒平。

H N

Q B

# 食用淀粉

## 1 范围

本标准规定了食用淀粉的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉)中的一种为原料经分包装工序制成的小包装非即食食用淀粉。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

大包装食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉)应符合 GB 31637 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	呈白色或类白色，无异色	
气 味	具有该品种产品应有的气味，无异嗅	
组织形态	呈粉末或颗粒状	
杂 质	无正常视力可见外来异物	取适量样品置于洁净、干燥的白色（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下，观察其色泽和组织形态、杂质，闻其气味

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标							检 验 方 法	
	小麦 淀 粉	马铃 薯 淀 粉	玉米 淀 粉	木薯淀 粉	豌豆 淀 粉	甘薯 淀 粉	其 他		
水 分, %	≤	14.0	20.0	14.0	18.0	18.0	15.0	14.0	GB 5009.3
酸 度(干基), ° T	≤	3.50	/	2.0	/	/	/	/	GB 5009.239
灰 分(干基), %	≤	0.4	0.5	0.18	0.5	0.6	0.4	0.6	GB 5009.4
蛋 白 质(干基), %	≤	0.5	0.2	0.45	0.2	0.8	0.3	0.6	GB 5009.5
斑 点, 个/cm <sup>2</sup>	≤	3.0	9.0	1.0	9.00	5.0	9.0	9.0	GB/T 22427.4

细度 <sup>a</sup> [150 μm/(100 目)筛通过率 (质量分数)], % ≥	98.0	99.0	98.5	99.0	97.0	98.0	98.0	GB/T 22427.5
粘度[4%干物质计, 700cm <sup>2</sup> /g], BU ≥	/	900	/	900	/	/	/	GB/T 22427.7
白度(457nm 蓝光反射率), % ≥	91	88	85	88	89	76	75.0	GB/T 22427.6
脂肪(干基), % ≤	0.15	/	0.2	/	1.0	/	0.80	GB 5009.6
氰化物(以 HCN 计), mg/kg ≤	/	/	/	10	/	/	/	GB 5009.36
铅*(以 Pb 计), mg/kg <				0.18				GB 5009.12

a 仅适用于粉状淀粉。

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/g ≤			10 <sup>3</sup>		GB 4789.15

a、样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大包装食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉)中的一种为原料经分包装工序制成的小包装非即食食用淀粉。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》的有关规定，参照 GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市卫滨区立丰食品有限公司

