



412681S-2021



河南加多多食品有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2021

食用淀粉

2021-11-09 发布

2021-11-09 实施

河南加多多食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南加多多食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：苗颖、郝亚勤。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装食用淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、食用豌豆淀粉、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。

根据所用原辅料不同，分为不同产品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

2.1 斑点

在规定条件下,用肉眼观察到的杂色斑点的数量。以样品每平方厘米的斑点个数来表示。

2.2 细度

用分样筛筛分淀粉样品得到的样品通过分样筛的重量。以样品通过分样筛的重量对样品原重量的重量百分比来表示。

2.3 白度

在规定条件下，淀粉样品表面光反射率与标准白板表面光反射率的比值。以白度仪测得的样品白度值来表示。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 甘薯淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

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	白色或类白色，无异色	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，

性状	粉状或颗粒状	在自然光下观察其性状、色泽，闻其 气味，然后以温开水漱口，品尝其滋 味，并检查有无外来杂质
滋、气味	具有产品应有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
	食用 小麦 淀粉	食用马 铃薯淀 粉	食用 玉米 淀粉	甘薯 淀粉	木薯 淀粉	食用 豌豆 淀粉	绿豆 淀粉	其他淀粉	
水分，g/100g	≤ 14.0	20.0	14.0	15.0	18.0	18.0	18.0	14.0	GB 5009.3
酸度（干基），°T	≤ 3.5	—	2.0	—	—	—	—	—	GB 5009.239
灰分（干基），g/100g	≤ 0.4	0.5	0.18	0.4	0.4	0.6	0.8	0.6	GB 5009.4
蛋白质（干基），g/100g	≤ 0.5	0.2	0.45	0.3	0.2	0.8	4.0	0.6	GB 5009.5
斑点，个/cm ²	≤ 3.0	9.0	1.0	9.0	8.0	5.0	10	9.0	GB/T 22427.4
细度[150μm(100 目)筛通过率 （质量分数）]，g/100g	≥ 98.0	99.0	98.5	98	99.0	97	88	98	GB/T 22427.5
白度（457nm 蓝光反射率）， g/100g	≥ 70	88	85	76	88	89	70	75	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	≤ —	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。									

3.4 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 ^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：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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

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

编制说明

本标准适用于以大包装食用淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、食用豌豆淀粉、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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南加多多食品有限公司

H N
Q B