



413197S-2021



安阳市民生香香味业有限责任公司企业标准

Q/AMX 0005S-2021

淀粉、混合淀粉

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

安阳市民生香香味业有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市民生香香味业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王鹏。

H N

Q B

淀粉、混合淀粉

1 范围

本标准规定了淀粉、混合淀粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为原料，经配制或不配制、包装或混合包装而成的非即食类淀粉、混合淀粉。

根据原料不同，产品分类为：食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、混合淀粉。

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。

2.4 粘度

淀粉样品糊化后的抗流动性。可用粘度计（仪）测得样品粘度，并以 BU 来表示。

2.5 混合淀粉

以红薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉中的两种或两种以上为原料，经配制、混合分装而成的淀粉。

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 红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 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，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
性状	粉状或颗粒状	
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	食用 红薯 淀粉	食用 木薯 淀粉	食用 豌豆 淀粉	食用 绿豆 淀粉	混合淀粉	
水分，g/100g	≤	14.0	20.0	14.0	18.0	18.0	18.0	18.0	GB 5009.3
酸度（干基）， ^o T	≤	6.0	—	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	GB 5009.4
蛋白质（干基），g/100g	≤	3.0	0.2	0.45	0.3	0.4	0.8	4.0	GB 5009.5
斑点，个/cm ²	≤	6.0	9.0	1.0	9.0	8.0	5.0	10	GB/T 22427.4
细度[150μm(100目)筛通过率 (质量分数)]，g/100g	≥	90.0	99.0	98.5	98	99.0	97	88	GB/T 22427.5
白度（457nm 蓝光反射率）， g/100g	≥	70	88	85	76	86	89	70	GB/T 22427.6
粘度，4%（干物质计）700cmg， BU	≥	—	900	—	—	600	—	—	GB/T 14490
电导率，μS/cm	≤	—	200	—	—	—	—	—	GB/T 8884 附录 B
pH 值	—	6~8	—	—	5~8	—	—	5~8	GB 5009.237
脂肪（干基），%	≤	0.15	—	0.2	—	—	1.0	—	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

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；					
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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为原料，经配制或不配制、包装或混合包装而成的非即食类淀粉、混合淀粉。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。

安阳市民生香香味业有限责任公司

H N

Q B