



411363S-2021



河南省丽星亿源食品有限公司企业标准

Q/HLYS 0005S-2021

淀粉、混合淀粉

2021-06-24 发布

2021-06-24 实施

河南省丽星亿源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省丽星亿源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宗国强。

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，分装或混合分装而成的非即食类淀粉、混合淀粉。

根据原辅料不同，产品分类为：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。

3.1.8 绿豆淀粉应符合 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	
滋、气味	具有产品特有的滋、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
	小麦 淀粉	马铃薯 淀粉	玉米 淀粉	红薯 淀粉	木薯 淀粉	豌豆 淀粉	绿豆 淀粉	混合淀 粉	
水分, g/100g ≤	14	20	14	18	15	18	18	18	GB 5009. 3
酸度 (干基), °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	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	0.2	GB 5009. 5
斑点, 个/cm ² ≤	6.0	9.0	1.0	9	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 ≥	90	99	98.5	98	99	97	88	88	GB/T 22427. 5
白度 (457nm 蓝光反射率), g/100g ≥	70	88	85	76	86	89	70	70	GB/T 22427. 6
粘度 ^a , 4% (干物质计) 700cmg, BU ≥	—	900	—	—	600	—	—	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
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18								GB 5009. 12

*铅的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。					

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、酸度（仅适用有此项目的产品）、灰分、斑点、细度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

淀粉、混合淀粉是以红薯淀粉、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，分装或混合分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。

河南省丽星亿源食品有限公司

H N
Q B