



411708S-2021



孟州市金玉米有限责任公司企业标准

Q/JYM 0012S-2021

食用湿玉米淀粉

2021-07-24 发布

2021-07-24 实施

孟州市金玉米有限责任公司 发布

前 言

本标准由孟州市金玉米有限责任公司提出。

本标准由孟州市金玉米有限责任公司起草。

本标准主要起草人：张红卫、孙建辉、马燕舞。

H N

Q B

食用湿玉米淀粉

1 范围

本标准规定了食用湿玉米淀粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米为原料，经清理、浸泡、脱胚、研磨、分离、脱水工序加工制成的食用湿玉米淀粉，用于食品工业原料。

2 原料

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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 |
|-------|--------------------|---|
| 性 状 | 半固态 | 从样品中适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质。立即用玻璃棒边搅拌边嗅样品的气味，品其滋味 |
| 色 泽 | 白色或浅黄色 | |
| 气味、滋味 | 具有玉米淀粉特有的气味、滋味，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

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 | 指 标 | 检验方法 |
|-----------------------|--------|--------------|
| 水分, g/100g | ≤ 45 | GB 5009.3 |
| 酸度(干基), °T | ≤ 1.8 | GB 5009.239 |
| 灰分(干基), g/100g | ≤ 0.18 | GB 5009.4 |
| 蛋白质(干基), g/100g | ≤ 0.45 | GB 5009.5 |
| 斑点, 个/cm ² | ≤ 1.0 | GB/T 22427.4 |
| 铅*(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |

注：*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 ^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 \leq | 10^3 | | | | GB 4789. 15 |
| 注: a 样品的采样及处理按GB 4789. 1 执行。 | | | | | |

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

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、酸度、灰分、斑点。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以玉米为原料，经清理、浸泡、脱胚、研磨、分离、脱水工序加工制成的食用湿玉米淀粉，用于食品工业原料。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，制订本企业标准，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。

孟州市金玉米有限责任公司

H N

Q B