411968S-2021

河南久厨调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0002S-2021

食用淀粉（分装）

2021-08-23 发布　　2021-08-23 实施

河南久厨调味品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南久厨调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王治杰。

H N
Q B

食用淀粉（分装）

1 范围

本标准规定了食用淀粉（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装谷类淀粉（大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉）、小麦淀粉、食用玉米淀粉、薯类淀粉【木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉】、豆类淀粉（绿豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉）中的一种为原料，经称量、包装加工而成的非即食食用淀粉（分装）。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷类淀粉（大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 甘薯（红薯）淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 绿豆淀粉、豇豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状	取样品适量，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；熟制后，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
	谷类淀粉	小麦淀粉	马铃薯淀粉	玉米淀粉	甘薯(红薯)淀粉	木薯淀粉	豌豆淀粉	绿豆淀粉、豇	

								豆淀粉	
水分，g/100g ≤	14	14	20	14	18	15	18	18	GB 5009.3
酸度（干基），^{0}T ≤	/	6.0	/	2.0	/	/	/	/	GB 5009.239
灰分（干基），g/100g ≤	0.4	0.4	0.5	0.18	0.4	0.4	0.6	0.8	GB 5009.4
蛋白质（干基），g/100g ≤	0.6	3.0	0.2	0.45	0.3	0.4	0.8	4.0	GB 5009.5
脂肪（干基），% ≤	0.80	0.15	/	0.2	/	/	1.0	0.8	GB 5009.6
斑点，个/cm^2 ≤	9.0	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 ≥	98.0	90	99	98.5	98	99	97	88	GB/T 22427.5
白度（457nm 蓝光反射率），g/100g ≥	75.0	70	88	85	76	86	89	70	GB/T 22427.6
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。									

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
霉菌和酵母，CFU/g ≤	10^3				GB 4789.15
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 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、酸度（仅适用于有此项目的产品）、斑点、细度。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以大包装谷类淀粉（大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉）、小麦淀粉、食用玉米淀粉、薯类淀粉【木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉】、豆类淀粉（绿豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉）中的一种为原料，经称量、包装加工而成的非即食食用淀粉（分装）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南久厨调味品有限公司

H N
Q B