413118S-2022

河南恩苗食品有限公司企业标准

Q/HNEM 0007S-2022

食用淀粉

2022-11-11 发布　　2022-11-11 实施

河南恩苗食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南恩苗食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟耀。

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(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉)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。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大包装食用淀粉应符合 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	具有产品应有的性状	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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味和滋味，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
	小麦淀粉	马铃薯淀粉	玉米淀粉	甘薯淀粉	木薯淀粉	豌豆淀粉	其它产品	
水分，g/100g ≤	14	20	14	15	18	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	0.5	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	8.0	5.0	10	GB/T 22427.4

细度[a][150μm(100 目)筛通过率（质量分数）]，g/100g ≥	90	99	98.5	98	99	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
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。 [a]仅适用于粉状淀粉。								

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
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

生产加工过程的卫生应符合 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(玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、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、豌豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、西米淀粉、糯米淀粉)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，参照 GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恩苗食品有限公司

H N
Q B