



413142S-2022



河南香约调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0007S-2022

食用淀粉

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

河南香约调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香约调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王会娟。

H N
Q B

食用淀粉

1 范围

本标准规定了食用淀粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装食用淀粉【甘薯（红薯）淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、藕淀粉】中的一种或几种为原料，经混合或不混合、包装工序制成的小包装非即食食用淀粉。

根据原料不同可分为：甘薯（红薯）淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、藕淀粉、食用混合淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 甘薯（红薯）淀粉、芋头淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 藕淀粉应符合 GB/T 25733 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下 用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的正常色泽，无异色	
气、滋味	具有各品种产品应有的气味，无异嗅	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B

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、斑点、细度。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【甘薯（红薯）淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、藕淀粉】中的一种或几种为原料，经混合或不混合、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南香约调味品有限公司