



410218S-2022



河南乐唐商贸有限公司企业标准

Q/HNLT 0001S-2022

---

# 食用淀粉膜、粉粒（淀粉制品）

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

---

河南乐唐商贸有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南乐唐商贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢佳美。

H N  
Q B

食用淀粉膜、粉粒（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了食用淀粉膜、粉粒（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、生活饮用水为原料，添加或不添加单, 双甘油脂肪酸酯，经兑浆、过滤、成型、静置或不静置、剪切或粉碎、包装加工而成的食用淀粉膜、粉粒。

食用淀粉膜根据形态不同，分为平张食用淀粉膜（以下简称平张）和卷筒食用淀粉膜（以下简称卷筒）。

2 要求

2.1 原料要求

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

2.1.2 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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
	食用淀粉膜	食用淀粉粉粒	
性状	完整，厚薄均匀，无蜷缩、粘连、花点、黑圈、发霉、变质现象，有较强的韧性及柔软性，折之不断裂。细小斑点不超过 1 个/10cm <sup>2</sup>	均匀细腻，无结块、发霉、变质现象	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，用肉眼观察其色泽、杂质和基本性状，再用手触鉴别其韧性及柔软性；细小斑点用 5 倍放大镜观察 100cm <sup>2</sup> ，求平均值；嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气滋味，无异味，口感无砂质		
杂质	无肉眼可见外来异物		

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
	食用淀粉膜		食用淀粉粉粒	
规格尺寸偏差，mm	平张的长度，宽度偏差	±5	—	用精度 0.1mm 的直尺进行测量
	卷筒的宽度偏差	±2		

破碎率, %	≤	平张食用淀粉膜	5	—	随机抽取 10 张, 目测计数
接头数, 个	≤	卷筒食用淀粉膜	5	—	随机抽取 1 卷, 目测计数
定量, g/m <sup>2</sup>		26~33		—	见附录 A
粗细度, %		—		全部通过 10 目筛, 留存在 30 目筛的不 超过 15.0%	GB/T 5507
水分, g/100g	≤	16.0			GB 5009.3
淀粉含量, g/100g	≥	82			GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10			GB 5009.22
*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

## 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要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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、规格尺寸偏差 (仅限于食用淀粉膜)、破碎率 (仅限于平张食用淀粉膜)、接头数 (仅限于卷筒食用淀粉膜)、定量 (仅限于食用淀粉膜)、粗细度

（仅限于食用淀粉粉粒）、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

## 附录 A

### 食用淀粉膜定量的测定

#### 1、平张食用淀粉膜定量的测定

随机抽取 100 张食用淀粉膜，用精度 0.01g 的电子天平称其质量，按式（1）进行计算：

$$X = \frac{m}{100ab} \times 10^2 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X—平张食用淀粉膜定量，g/m<sup>2</sup>；

m—100 张平张食用淀粉膜的质量，g；

a—每张平张食用淀粉膜的长度，cm；

b—每张平张食用淀粉膜的宽度，cm。

#### 2、卷筒食用淀粉膜的定量测定

随机抽取一卷筒食用淀粉膜，截取（0.1~0.2）m<sup>2</sup>，用精度 0.01g 的电子天平称其质量，按式（2）进行计算：

$$X = \frac{m}{ab} \times 10^2 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

X—卷筒食用淀粉膜定量，g/m<sup>2</sup>；

m—（0.1~0.2）m<sup>2</sup>卷筒食用淀粉膜的质量，g；

a—卷筒食用淀粉膜截取部分的长度，cm；

b—卷筒食用淀粉膜截取部分的宽度，cm。

## 编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、生活饮用水为原料，添加或不添加单、双甘油脂肪酸酯，经兑浆、过滤、成型、静置或不静置、剪切或粉碎、包装加工而成的食用淀粉膜、粉粒。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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

河南乐唐商贸有限公司

H N  
Q B