



410006S-2022



新乡市卫滨区立丰食品有限公司企业标准

Q/XWL 0005S-2022

食用淀粉

2022-01-04 发布

2022-01-04 实施

新乡市卫滨区立丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市卫滨区立丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：疏立华、胡寒平。

本标准自发布实施日起替代Q/XWL 0005S-2020。

H N

Q B

食用淀粉

1 范围

本标准规定了食用淀粉的产品分类、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、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)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

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)应符合 GB 31637 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检 验 方 法 |
|------|-------------------|--|
| 色 泽 | 呈白色或类白色, 无异色 | 取适量样品置于洁净、干燥的白色(瓷盘或同类容器)中, 在自然光线下, 观察其色泽和组织形态、杂质, 闻其气味 |
| 气 味 | 具有该品种产品应有的气味, 无异嗅 | |
| 组织形态 | 呈粉末或颗粒状 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来异物 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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 | 木薯淀 粉 | 豌豆 淀 粉 | 甘薯 淀 粉 | 其 他 | | |
| 水 分, % | ≤ | 14.0 | 20.0 | 14.0 | 18.0 | 18.0 | 15.0 | 14.0 | GB 5009.3 |
| 酸 度(干基), ° T | ≤ | 3.50 | / | 2.0 | / | / | / | / | GB 5009.239 |
| 灰 分(干基), % | ≤ | 0.4 | 0.5 | 0.18 | 0.5 | 0.6 | 0.4 | 0.6 | GB 5009.4 |
| 蛋 白 质(干基), % | ≤ | 0.5 | 0.2 | 0.45 | 0.2 | 0.8 | 0.3 | 0.6 | GB 5009.5 |
| 斑 点, 个/cm ² | ≤ | 3.0 | 9.0 | 1.0 | 9.00 | 5.0 | 9.0 | 9.0 | GB/T 22427.4 |

| | | | | | | | | |
|---|------|------|------|------|------|------|------|--------------|
| 细度 ^a [150 μm/(100 目) 筛通过率 (质量分数)], % ≥ | 98.0 | 99.0 | 98.5 | 99.0 | 97.0 | 98.0 | 98.0 | GB/T 22427.5 |
| 粘度[4%干物质计, 700cm ² /s], BU ≥ | / | 900 | / | 600 | / | / | / | GB/T 22427.7 |
| 白度(457nm 蓝光反射率), % ≥ | 91 | 88 | 85 | 88 | 89 | 76 | 75.0 | GB/T 22427.6 |
| 脂肪(干基), % ≤ | 0.15 | / | 0.2 | / | 1.0 | / | 0.80 | GB 5009.6 |
| 氰化物(以 HCN 计), mg/kg ≤ | / | / | / | 10 | / | / | / | GB 5009.36 |
| 铅*(以 Pb 计), mg/kg < | | | | 0.18 | | | | GB 5009.12 |

a 仅适用于粉状淀粉。

*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 | | | | |
|-------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
| | n | c | m | M | 检验方法 |
| 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、样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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。

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、灰分。型式检验按国家有关规定执行。

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)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》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市卫滨区立丰食品有限公司

H N

Q B