



410319S-2022



河南许安实业有限公司企业标准

Q/HXS 0004S-2022

食用淀粉

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南许安实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南许安实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李大平。

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[食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、糯米淀粉、甘薯（红薯）淀粉、绿豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、食用豌豆淀粉、豇豆淀粉、百合淀粉、橡子淀粉]中的一种为原料，经称量、包装加工而成的食用淀粉。

根据所用原料不同分为不同产品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

2.1 斑点

在规定条件下，用肉眼观察到的杂色斑点的数量。以样品每平方厘米的斑点个数来表示。

2.2 细度

用分样筛筛分淀粉样品得到的样品通过分样筛的重量。以样品通过分样筛的重量对样品原重量的重量百分比来表示。

2.3 白度

在规定条件下，淀粉样品表面光反射率与标准白板表面光反射率的比值。以白度仪测得的样品白度值来表示。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 糯米淀粉、甘薯（红薯）淀粉、绿豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、食用豌豆淀粉、豇豆淀粉、百合淀粉、橡子淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出 1 份，倒入洁净瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
性状	粉末状	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	
-----	-----------	--

3.3 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 玉米 淀粉	食用 小麦 淀粉	食用 马铃薯 淀粉 粉	木薯 淀粉	甘薯 (红 薯)淀 粉	其他 淀粉		
水分, g/100g	≤ 14.0	14.0	20.0	15.0	15.0	14.0		GB 5009.3
酸度(干基), °T	≤ 2.0	3.5	—	—	—	—		GB 5009.239
灰分(干基), g/100g	≤ 0.18	0.4	0.5	0.4	0.4	0.6		GB 5009.4
蛋白质(干基), g/100g	≤ 0.45	0.5	0.2	0.4	0.3	0.6		GB 5009.5
斑点, 个/cm ²	≤ 1.0	3.0	9.0	8.0	9.0	9.0		GB/T 22427.4
细度[150μm(100 目)筛通过率(质量分数)], g/100g	≥ 98.5	98.0	99.0	99.0	98.0	98		GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), g/100g	≥ 85	91	88	86	76.0	75		GB/T 22427.6
脂肪(干基), %	≤ 0.2	0.15	—	—	—	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
注: 带*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。								

3.4 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	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
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；					
注 2： 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。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目：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。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以大包装食用淀粉[食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、糯米淀粉、甘薯（红薯）淀粉、绿豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、食用豌豆淀粉、豇豆淀粉、百合淀粉、橡子淀粉]中的一种为原料，经称量、包装加工而成的食用淀粉。

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，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。

河南许安实业有限公司

H N
Q B