



410962S-2022



平顶山市全香棵食品有限公司企业标准

Q/PQXK 0001S-2022

食用淀粉（分装）

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

平顶山市全香棵食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市全香榫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张鹏龙、刘杰、盛帅华、郭春阳、朱宇。

H N

Q B

食用淀粉（分装）

1 范围

本标准规定了食用淀粉（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大包装食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）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（分装）。

根据原料不同可分为：红薯淀粉（分装）、玉米淀粉（分装）、小麦淀粉（分装）、豌豆淀粉（分装）、马铃薯淀粉（分装）、木薯淀粉（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 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	呈粉末或颗粒状	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	

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
		红薯淀粉	玉米淀粉	小麦淀粉	豌豆淀粉	马铃薯淀粉	木薯淀粉	
水分, %	≤	15.0	14.0	14.0	18.0	20.0	15.0	GB 5009.3
酸度(干基), °T	≤	/	2.0	3.5	/	/	/	GB 5009.239
灰分(干基), %	≤	0.4	0.18	0.4	0.6	0.5	0.4	GB 5009.4
蛋白质(干基), %	≤	0.3	0.45	0.5	0.8	0.2	0.4	GB 5009.5
斑点, 个/cm ²	≤	9.0	1.0	3.0	5.0	9.0	8.0	GB/T 22427.4

细度 [150 μm/ (100 目) 筛通过率 (质量分数)], %	≥	98.0	98.5	98.0	97.0	99.0	99.0	GB/T 22427.5
粘度 [6%干物质计, 700cmg, 峰值粘度], BU	≥	500	/	/	/	/	550	GB/T 22427.7
黏度 [4%干物质计, 700cmg], BU	≥	/	/	/	/	900	/	
白度 (457nm 蓝光反射率), %	≥	76.0	85.0	91.0	89.0	88.0	86.0	GB/T 22427.6
脂肪 (干基), %	≤	0.80	0.20	0.15	1.0	/	/	GB 5009.6
电导率 (μS/CM)	≤	/	/	/	/	200	/	GB/T 8884 附录 B
pH 值		6.0~8.0	/	/	4.0~8.0	6.0~8.0	5.0~8.0	GB 5009.237
氰化物 (以 HCN 计), mg/kg	≤	/	/	/	/	/	10	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18						GB 5009.12
注: *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				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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度 (仅限玉米淀粉、小麦淀粉)、灰分、斑点、细度。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（红薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）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（分装）。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。

平顶山市全香榭食品有限公司

H N

Q B