



411457S-2022



安阳市民生香香味业有限责任公司企业标准

Q/AMX 0005S-2022

淀粉、混合淀粉

2022-05-31 发布

2022-05-31 实施

安阳市民生香香味业有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市民生香香味业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王鹏。

本标准自发布实施之日起代替 Q/AMX 0005-2021。

H N

Q B

淀粉、混合淀粉

1 范围

本标准规定了淀粉、混合淀粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为原料，经配制或不配制，包装或混合包装而成的非即食淀粉、混合淀粉。

根据原料不同，产品分类为：食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、混合淀粉。

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。

2.4 粘度

淀粉样品糊化后的抗流动性。可用粘度计（仪）测得样品粘度，并以 BU 来表示。

2.5 混合淀粉

以红薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉中的两种或两种以上为原料，经配制、混合、包装而成的淀粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 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	白色或类白色，无异色	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
性状	粉状或颗粒状	
滋、气味	具有产品应有的滋、气味，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、表 3 的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标					检验方法
	食用小麦 淀粉	食用木薯 淀粉	食用豌豆 淀粉	食用绿豆 淀粉	混合淀粉	
水分, g/100g	≤ 14.0	15.0	18.0	18.0	18.0	GB 5009.3
酸度(干基), °T	≤ 6.0	-	-	-	-	GB 5009.239
灰分(干基), g/100g	≤ 0.4	0.4	0.6	0.8	0.8	GB 5009.4
蛋白质(干基), g/100g	≤ 3.0	0.4	0.8	4.0	0.6	GB 5009.5
斑点, 个/cm ²	≤ 6.0	8.0	5.0	10	9.0	GB/T 22427.4
细度[150μm(100目)筛通过率 (质量分数)], g/100g	≥ 90.0	99.0	97	88	88	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), g/100g	≥ 70	86	89	70	70	GB/T 22427.6
粘度, 4%(干物质计)700cmg, BU	≥ -	-	-	-	600	GB/T 14490
粘度, [6%(干物质计)700cmg, 峰值粘度], BU	-	600	-	-	-	
pH 值	-	5-8	4-8	-	5-8	GB 5009.237
脂肪(干基), %	≤ 0.15	-	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

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标									检 验 方 法
	食用马铃薯淀粉			食用玉米淀粉			食用红薯淀粉			
	优级 品	一级 品	二级 品	优级 品	一级 品	二级 品	优级 品	一级 品	二级 品	
水分, g/100g \leq	20.0			14.0			14.0	15.0	15.0	GB 5009.3
酸度(干基), °T \leq	-			1.5	1.8	2.0	14	18	20	GB 5009.239
灰分(干基), g/100g \leq	0.3	0.4	0.5	0.10	0.15	0.18	0.3	0.35	0.4	GB 5009.4
蛋白质(干基), g/100g \leq	0.1	0.15	0.2	0.35	0.4	0.45	0.1	0.2	0.3	GB 5009.5
斑点, 个/cm ² \leq	3.0	5.0	9.0	0.4	0.7	1.0	3.0	7.0	9.0	GB/T 22427.4
细度 [150 μ m(100目)筛通过率(质量分数)], g/100g \geq	99.9	99.5	99	99.5	99.0	98.5	99.5	99	98	GB/T 22427.5
白度 (457nm蓝光反射率), g/100g \geq	92	90	88	88.0	87.0	85.0	82.0	78.0	76	GB/T 22427.6
粘度, 4% (干物质计) 700cmg, BU \geq	1300	1100	900	-			-			GB/T 14490
峰值黏度, 6% (干物质) \geq	-			-			500			

计) 700cmg, BU								
电导率, μ S/cm \leq	100	150	200	-	-	GB/T 8884 附录 B		
pH 值	6-8			-	6-8	GB 5009.237		
脂肪(干 基), % \leq	-			0.1	0.15	0.2	-	GB 5009.6
铅*(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.18						GB 5009.12	
注: *铅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 4 的规定。

表 4 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 平板计数法
霉菌和酵母, CFU/g \leq	10^3				GB 4789.15
注1: 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为原料，经配制或不配制，包装或混合包装而成的非即食淀粉、混合淀粉。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。

安阳市民生香香味业有限责任公司

H N

Q B