



411686S-2022



汝南县信念食品有限公司企业标准

Q/RXS 0001S-2022

食用淀粉

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

汝南县信念食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝南县信念食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康红霞、陈耀伟。

本标准自发布实施日起替代Q/RXS 0001S-2018（备案号：412296S-2018）。

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。

本标准适用于以红薯、豌豆中的一种为原料，经过清洗、浸泡、粉碎、磨浆、过滤、分离、干燥、包装制成的食用淀粉。或以大包装食用淀粉（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、绿豆淀粉）中的一种为原料，经分包装工序制成的小包装食用淀粉。

根据产品原料不同，分为红薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 豌豆应符合 GB 2715 和 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.10 红薯应符合 NY/T 1049 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
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	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
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 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	红薯 淀粉	木薯 淀粉	豌豆 淀粉	绿豆 淀粉	
水分, g/100g ≤	14	20	14	18	15	18	18	GB 5009.3
灰分(干基), g/100g ≤	0.4	0.5	0.18	0.4	0.4	0.6	0.8	GB 5009.4
蛋白质(干基), g/100g ≤	3.0	0.2	0.45	0.3	0.4	0.8	4.0	GB 5009.5
斑点, 个/cm ² ≤	6.0	9.0	1.0	9	8.0	5.0	10	GB/T 22427.4
白度(457nm 蓝光反射率), g/100g ≥	70	88	85	76	86	89	70	GB/T 22427.6
粘度 ^a (4%干物质计 700cmg), BU ≥	-	900	-	-	600	-	-	GB/T 14490
电导率, μS/cm ≤	-	200	-	-	-	-	-	GB/T 8884 附录 B
pH 值	-	6-8	-	-	5-8	-	-	GB 5009.237
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 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。

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 规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、斑点、灰分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯、豌豆中的一种为原料，经过清洗、浸泡、粉碎、磨浆、过滤、分离、干燥、包装制成的食用淀粉。或以大包装食用淀粉（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、绿豆淀粉）中的一种为原料，经分包装工序制成的小包装食用淀粉。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，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。

H N

汝南县信念食品有限公司

Q B