



412612S-2022



禾存良(河南)科技实业有限责任公司企业标准

Q/HCL 0001S-2022

# 食用淀粉

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

禾存良(河南)科技实业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由禾存良（河南）科技实业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：江常杰。

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。

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、燕麦淀粉、荞麦淀粉、黑麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、山药淀粉、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、西米淀粉、糯米淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、菊芋淀粉中的一种或几种）为原料，经过混合或不经过混合、分装工序制成的非即食食用淀粉。

根据原料不同，产品分为：单一淀粉（分装）、复合淀粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 加工用水应符合 GB 5749 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 大米淀粉、高粱淀粉、燕麦淀粉、荞麦淀粉、黑麦淀粉、山药淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、西米淀粉、糯米淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、菊芋淀粉应符合 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光线下，观察其色泽、性状和杂质。 取样品 20g，放入 100mL 磨口瓶中，加入 50℃的温水 50ml，加盖，振摇 30s，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，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	
水分, g/100g	小麦淀粉、玉米淀粉	≤	14	GB 5009.3
	红薯淀粉、木薯淀粉	≤	15	
	豌豆淀粉及其他单体淀粉、复合淀粉	≤	18	
	马铃薯淀粉	≤	20	
酸度(干基), °T	玉米淀粉	≤	2	GB 5009.239

	小麦淀粉	≤	6	
灰分(干基), g/100g	小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉	≤	0.4	GB 5009.4
	马铃薯淀粉、复合淀粉	≤	0.5	
	豌豆淀粉	≤	0.6	
	其他单体淀粉	≤	0.8	
	玉米淀粉	≤	0.18	
蛋白质(干基), g/100g	红薯淀粉	≤	0.3	GB/T 22427.10
	小麦淀粉	≤	3.0	
	马铃薯淀粉	≤	0.2	
	木薯淀粉	≤	0.4	
	豌豆淀粉、复合淀粉	≤	0.8	
	玉米淀粉	≤	0.45	
	其他单体淀粉	≤	4.0	
斑点, 个/cm <sup>2</sup>	玉米淀粉	≤	1.0	GB/T 22427.4
	豌豆淀粉	≤	5.0	
	小麦淀粉	≤	6.0	
	木薯淀粉	≤	8.0	
	马铃薯淀粉、红薯淀粉、复合淀粉	≤	9.0	
	其他单体淀粉	≤	10.0	
细度 <sup>a</sup> [150μm(100目)筛通过率(质量分数)], g/100g	小麦淀粉	≥	90	GB/T 22427.5
	豌豆淀粉	≥	97	
	红薯淀粉	≥	98	
	玉米淀粉	≥	98.5	
	马铃薯淀粉、木薯淀粉	≥	99	
	其他单体淀粉、复合淀粉	≥	88	
白度(457nm 蓝光反射率), %	小麦淀粉、其他产品、复合淀粉	≥	70	GB/T 22427.6
	红薯淀粉	≥	76	
	玉米淀粉	≥	85	
	木薯淀粉	≥	84	
	马铃薯淀粉	≥	88	
	豌豆淀粉	≥	89	
脂肪(干基), g/100g	豌豆淀粉	≤	1.0	GB 5009.6
	玉米淀粉	≤	0.2	
	小麦淀粉	≤	0.45	
pH 值	红薯淀粉、马铃薯淀粉		6.0-8.0	GB 5009.237
	豌豆淀粉		4.0-8.0	
	木薯淀粉		5.0-8.0	
峰值粘度, (6%干物质计, 700cmg), BU	红薯淀粉	≥	500	GB/T 22427.7
	木薯淀粉、复合淀粉	≥	600	
黏度(4%干物质计, 700cmg), BU	马铃薯淀粉	≥	900	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
*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。

注 2: <sup>a</sup>仅适用于粉状淀粉。

注 3: 其他单体淀粉包括: 大米淀粉、高粱淀粉、燕麦淀粉、荞麦淀粉、黑麦淀粉、山药淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、西米淀粉、糯米淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、菊芋淀粉。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 3
霉菌和酵母, CFU/g	≤	10 <sup>3</sup>			GB 4789. 15
注 1: <sup>a</sup> 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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、灰分、斑点、细度、酸度(仅限于玉米淀粉、小麦淀粉)。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淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、燕麦淀粉、荞麦淀粉、黑麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、山药淀粉、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、西米淀粉、糯米淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、菊芋淀粉中的一种或几种）为原料，经过混合或不经混合、分装工序制成的非即食食用淀粉。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，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。

禾存良（河南）科技实业有限责任公司

H N

Q B