



412650 S-2022



河南味益鲜生物科技有限公司企业标准

Q/HWYX 0001S-2022

食用淀粉（分装）

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

河南味益鲜生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南味益鲜生物科技有限公司提出。

本标准由河南味益鲜生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张明、候海龙。

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{玉米淀粉（玉米生粉）、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（土豆）淀粉 [马铃薯（土豆）淀粉生粉]、木薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉 [甘薯（红薯）生粉]、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}中的一种或多种为原料，经分包装工序制成的小包装非即食食用淀粉。

根据添加原料不同分为：单一淀粉、复合淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米淀粉（玉米生粉）应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 马铃薯（土豆）淀粉 [马铃薯（土豆）淀粉生粉] 应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.5 甘薯（红薯）淀粉 [甘薯（红薯）生粉] 应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。

2.1.6 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、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，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
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、蕨根淀粉 ≤	GB 5009.3
	红薯淀粉、木薯淀粉 ≤	

	豌豆淀粉及其他单体产品、复合淀粉	≤	18.0	
	马铃薯淀粉	≤	20.0	
酸度(干基), °T	玉米淀粉	≤	2	GB 5009.239
	小麦淀粉	≤	6	
*铅(以Pb计), mg/kg		≤	0.18	GB 5009.12
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	
	其他产品	≤	0.8	
	蕨根淀粉	≤	1.0	
	玉米淀粉	≤	0.18	
蛋白质(干基), g/100g	红薯淀粉	≤	0.3	GB 5009.5
	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	
	其他单体产品	≤	4.0	
斑点, 个/cm ²	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	
	其他单体产品	≤	10.0	
细度 ^a [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	
	其他单体产品、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	≥	86	
	马铃薯淀粉	≥	88	
	豌豆淀粉	≥	89	
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	
峰值黏度, (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	GB/T 22427.7
氰化物(以 HCN 计), mg/kg (仅限木薯淀粉和添加木薯淀粉的产品)		≤	10	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a 仅适用于粉状淀粉。				

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 ^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、细度、灰分、酸度（仅限玉米淀粉、小麦淀粉）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大包装食用淀粉{玉米淀粉（玉米生粉）、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（土豆）淀粉[马铃薯（土豆）淀粉生粉]、木薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉[甘薯（红薯）生粉]、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}中的一种或多种为原料，经分包装工序制成的小包装非即食食用淀粉。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，参照GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》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。

河南味益鲜生物科技有限公司