



413265S-2023



汝州市庙下鼎企食品加工坊企业标准

Q/RDS 0001S-2023

食用淀粉（颗粒粉芡）

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

汝州市庙下鼎企食品加工坊 发布

前 言

本标准由汝州市庙下鼎企食品加工坊提出。

本标准起草单位：汝州市庙下鼎企食品加工坊。

本标准主要起草人：张党伟。

H N
Q B

食用淀粉（颗粒粉芡）

1 范围

本标准规定了食用淀粉（颗粒粉芡）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、紫薯淀粉、山药淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，经搅拌、成型、晾晒、包装而成的非即食食用淀粉（颗粒粉芡）。

根据用料不同，分为：单一型食用淀粉、复合型食用淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

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

2.1.6 山药淀粉、紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 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	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	单一型食用淀粉			复合型食用淀 粉	
	谷类淀粉	马铃薯淀粉	其他淀粉		
水分，%					

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
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。			

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、紫薯淀粉、山药淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，经搅拌、成型、晾晒、包装而成的非即食食用淀粉（颗粒粉芡）。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝州市庙下鼎企食品加工坊

H N
Q B