



413662 S-2023



获嘉县汇聚食品厂企业标准

Q/HJHJ 0001S-2023

食用淀粉

2023-11-22 发布

2023-11-22 实施

获嘉县汇聚食品厂 发布

前 言

本标准由获嘉县汇聚食品厂提出并起草。
本标准主要起草人：黄小婷。

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（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用燕麦淀粉、食用荞麦淀粉、食用黑麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用蚕豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用葛根淀粉、食用蕨根淀粉中的一种或多种）为原料，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的非即食食用淀粉。

根据原料不同可分为：单一型食用淀粉、复合食用淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 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 食用红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用燕麦淀粉、食用荞麦淀粉、食用黑麦淀粉、食用紫薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用蚕豆淀粉、食用葛根淀粉、食用蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	具有该品种应有的性状	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，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用蕨根淀粉 ≤	14.0	GB 5009.3
	食用红薯淀粉、木薯淀粉 ≤	15.0	
	食用马铃薯淀粉、其他食用淀粉 ≤	18.0	
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
氰化物(以 HCN 计), mg/kg(仅限木薯淀粉和添加木薯淀粉的产品) ≤		10.0	GB 5009.36
注: 带*项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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用燕麦淀粉、食用荞麦淀粉、食用黑麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用蚕豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用葛根淀粉、食用蕨根淀粉中的一种或多种）为原料，经配料或不配料、混合或不混合、包装而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，参照 GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》的要求制订了本企业标准，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。

获嘉县汇聚食品厂