



410677S-2023



商城县仕润种养殖家庭农场企业标准

Q/SSR 0001S-2023

# 食用淀粉

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

商城县仕润种养殖家庭农场 发布

## 前 言

本标准由商城县仕润种养殖家庭农场提出并起草。

本标准起草人：林英润。

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。

本标准适用于以葛根淀粉、橡子淀粉。

葛根淀粉：以葛根为原料，经预处理、粉碎、漂洗、过滤、沉淀、分离、晾晒、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食食用淀粉。

橡子淀粉：以橡子为原料，经预处理、粉碎、漂洗、过滤、沉淀、分离、漂洗、提纯、沉淀、晾晒、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食食用淀粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 葛根应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 橡子应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定

2.1.3 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	粉状或块状	取样品适量，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，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	≤ 18	GB 5009.3
灰分(干基), g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
斑点, 个/cm <sup>2</sup>	≤ 10	GB/T 22427.4

细度 <sup>a</sup> [150 $\mu$ m(100目)筛通过率(质量分数)], g/100g	$\geq$	88	GB/T 22427.5
白度(457nm蓝光反射率), g/100g	$\geq$	70	GB/T 22427.6
铅*(以Pb计), mg/kg	$\leq$	0.18	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 <sup>a</sup> 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 <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 $\leq$	10 <sup>3</sup>				GB 4789.15
<sup>a</sup> 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、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以葛根淀粉、橡子淀粉。

葛根淀粉：以葛根为原料，经预处理、粉碎、漂洗、过滤、沉淀、分离、晾晒、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食食用淀粉。

橡子淀粉：以橡子为原料，经预处理、粉碎、漂洗、过滤、沉淀、分离、漂洗、提纯、沉淀、晾晒、粉碎或不粉碎、包装加工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》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商城县仕润种养殖家庭农场