



411247S-2023



南阳福宁尚食品有限公司企业标准

Q/NFS 0002S-2023

食用淀粉

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

南阳福宁尚食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳福宁尚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢庆玉。

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、食用木薯淀粉、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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.6 食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 38572 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有本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，%	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、食用木薯淀粉	≤	15.0	
	食用马铃薯淀粉、其他食用淀粉	≤	20.0	
灰分（干基），%	食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉	≤	0.4	GB 5009.4
	食用马铃薯淀粉	≤	0.5	
	食用豌豆淀粉	≤	0.6	
	食用玉米淀粉	≤	0.18	
	食用蕨根淀粉、其他食用淀粉	≤	1.0	
细度【150 μm（100 目）筛 通过率】，%	食用小麦淀粉、其他食用淀粉	≥	90.0	GB/T 22427.5
	食用豌豆淀粉	≥	97.0	
	食用红薯淀粉	≥	98.0	
	食用玉米淀粉	≥	98.5	
	食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉	≥	99.0	
斑点，个/cm ²	食用玉米淀粉	≤	1.0	GB/T 22427.4
	食用豌豆淀粉	≤	5.0	
	食用小麦淀粉	≤	6.0	
	食用木薯淀粉	≤	8.0	
	食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、其他食用淀粉	≤	9.0	
酸度（以干基计），°T	食用玉米淀粉	≤	2.0	GB 5009.239
	食用小麦淀粉	≤	6.0	
白度(457nm 蓝光反射率),%	食用小麦淀粉、其他食用淀粉	≥	70.0	GB/T 22427.6
	食用红薯淀粉	≥	76.0	
	食用玉米淀粉	≥	85.0	
	食用木薯淀粉	≥	86.0	
	食用马铃薯淀粉	≥	88.0	
	食用豌豆淀粉	≥	89.0	
蛋白质（以干基计），%	食用红薯淀粉	≤	0.3	GB 5009.5
	食用小麦淀粉、其他食用淀粉	≤	3.0	
	食用马铃薯淀粉	≤	0.2	
	食用木薯淀粉	≤	0.4	
	食用豌豆淀粉	≤	0.8	
	食用玉米淀粉	≤	0.45	
脂肪（以干基计），%	食用豌豆淀粉	≤	1.0	GB 5009.6

	食用玉米淀粉	≤	0.20	
	食用小麦淀粉	≤	0.15	
pH 值	食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉		6.0-8.0	GB 5009.237
	食用豌豆淀粉		4.0-8.0	
	食用木薯淀粉		5.0-8.0	
峰值黏度，(6%干物质计，700cmg)，BU	食用红薯淀粉	≥	500	GB/T 22427.7
	食用木薯淀粉	≥	600	
黏度(4%干物质，700cmg)，BU（仅限食用马铃薯淀粉）		≥	900	
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
*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	采集方案 ^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
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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、灰分、水分、细度、斑点。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（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、食用木薯淀粉、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。

南阳福宁尚食品有限公司