



411977S-2023



扶沟县味思美食品厂企业标准

Q/FGW 0001S-2023

食用淀粉(分装)

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

扶沟县味思美食品厂 发布

前 言

本标准由扶沟县味思美食品厂提出并起草。

本标准起草人：曹庆喜。

本标准自发布实施日起替代 Q/FGW 0001S-2020。

H N
Q B

食用淀粉(分装)

1 范围

本标准规定了食用淀粉（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装的谷类淀粉（大米淀粉、高粱淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、豆类淀粉（绿豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉）、薯类淀粉〔木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉〕中的一种为原料，经称量、包装加工而成的食用淀粉（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷类淀粉、豆类淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

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

2.1.4 甘薯（红薯）淀粉应符合 GB/T 34321 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	粉末状	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，并取少量样品经糊化后品其滋味。
色 泽	白色或类白色，无异色	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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	14.0(适用于谷类淀粉)	GB 5009.3
	18.0〔适用于薯类、豆类淀粉(不含马铃薯淀粉)〕	
	20.0(适用于马铃薯淀粉)	
灰分（以干物质计），g/100g	0.18（适用于玉米淀粉）	GB 5009.4
	0.5（适用于马铃薯淀粉）	
	0.4（适用于除玉米淀粉、马铃薯淀粉外的其他产品）	
细度(100目筛通过率)，g/100g	99	GB/T 22427.5
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
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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大包装的谷类淀粉（大米淀粉、高粱淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、豆类淀粉（绿豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉）、薯类淀粉〔木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉〕中的一种为原料，经称量、包装加工而成的食用淀粉（分装）。本标准根据《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。

扶沟县味思美食品厂