



413164S-2024



南阳市宝晶康食品制造有限公司企业标准

Q/NBJK 0004S-2024

# 食用淀粉（分装）

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

南阳市宝晶康食品制造有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市宝晶康食品制造有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫冰。

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)的分类、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,经分装、包装加工而成的食用淀粉(分装)。

根据原料不同分为不同产品。

## 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(不含马铃薯淀粉)、豆类淀粉]	
	≤ 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 <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	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 <sup>a</sup> 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	$\leq$	$10^3$			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。

## 2.8 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。

## 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，经分装、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。

南阳市宝晶康食品制造有限公司

H N

Q B