



413524S-2025



河南香约调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0007S-2025

# 食用淀粉

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南香约调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南香约调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王会娟。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HXT 0007S-2022。

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。

本标准适用于以大包装食用淀粉【甘薯（红薯）淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、藕淀粉、蕨根淀粉、山药淀粉、葛根淀粉、橡子淀粉、百合淀粉、板栗淀粉】中的一种或几种为原料，经混合或不混合、包装工序制成的小包装非即食食用淀粉。

根据原料不同，产品分类不同：单一型食用淀粉、混合型食用淀粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 甘薯（红薯）淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

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

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

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 芋头淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、藕淀粉、蕨根淀粉、山药淀粉、葛根淀粉、橡子淀粉、百合淀粉、板栗淀粉应符合 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   |
|----|--------------------|--|
| 状态 | 粉末或颗粒状，无正常视力可见外来异物 | 取适量样品置于洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下，观察其色泽和状态，闻其气味 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽          |  |
| 气味 | 具有该品种应有的气味，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/(%)                         | ≤ | 14.0 (玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉)         | GB 5009.3  |
|                                |   | 15.0 (木薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉)                   |            |
|                                |   | 17.0 【甘薯(红薯)淀粉】                                   |            |
|                                |   | 20.0 (马铃薯淀粉)                                      |            |
|                                |   | 13.0 (藕淀粉)  |            |
|                                |   | 18.0 (芋头淀粉、蕨根淀粉、山药淀粉、葛根淀粉、橡子淀粉、百合淀粉、板栗淀粉、混合型食用淀粉) |            |
| *铅(以Pb计)/(mg/kg)               | ≤ | 0.19  | GB 5009.12 |
| 氢氰酸/(mg/kg)                    | ≤ | 10.0 (仅限木薯淀粉)                                     | GB 5009.36 |
| 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       |
|------------------------------|----------------------|------------|
| 霉菌和酵母, CFU/g                 | ≤<br>10 <sup>3</sup> | GB 4789.15 |
| 注: 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

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量(不适用于以计量方式销售的产品)的检验。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食用淀粉【甘薯（红薯）淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、藕淀粉、蕨根淀粉、山药淀粉、葛根淀粉、橡子淀粉、百合淀粉、板栗淀粉】中的一种或几种为原料，经混合或不混合、包装工序制成的小包装非即食食用淀粉。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南香约调味品有限公司

Q B