



410446S-2025



河南川味红食品股份有限公司企业标准

Q/HCS 0011S-2025

食用淀粉

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

河南川味红食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南川味红食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张猛、丁纪云。

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。

本标准适用于以谷类淀粉（食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）、豆类淀粉（食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用豇豆淀粉）、薯类淀粉〔食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯（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。

根据原料不同分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.5 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.7 食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用绿豆淀粉、食用豇豆淀粉应符合 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 食用小麦淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
	小麦 A 淀粉		小麦 B 淀粉	
	优级品	一级品	二级品	取样品 1 份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性 状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
外观	白色粉末		白色或淡黄色粉末	
气、滋味	具有小麦淀粉固有的气味,无异味			
杂质	无正常视力可见外来异物			

表 2 食用马铃薯淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
	优级品	一级品	二级品	
色泽	洁白带结晶光泽	洁白		取样品 1 份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性 状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
气、滋味	具有马铃薯淀粉固有的气味,无异味			
杂质	正常视力下无可见外来物质,无砂齿			

表 3 食用玉米淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
	优级品	一级品	二级品	
色泽	白色或微带浅黄色阴影, 具有光泽			取样品 1 份, 将样品倒入洁净的白色瓷盘中, 在自然光下, 用肉眼观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品其滋味
性状	粉末			
气、滋味	具有玉米淀粉固有的特殊气味, 无异味			
杂质	正常视力下无可见外来物质, 无砂齿			

表 4 食用木薯淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
色泽	白色或稍带浅黄色			
性状	粉末			
气、滋味	具有木薯淀粉固有的滋味、气味, 无异味, 无砂齿			
杂质	正常视力下无可见外来物质			

表 5 食用甘薯淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
色泽	白色或稍带微青色			
性状	粉末			
气、滋味	具有甘薯淀粉固有的滋味、气味, 无异味, 无砂齿			
杂质	无正常视力可见的外来物质			

表 6 食用豌豆淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
	优级品	一级品	二级品	
色泽	呈白色, 具有光泽	呈白色	呈白色或浅黄色	取样品 1 份, 将样品倒入洁净的白色瓷盘中, 在自然光下, 用肉眼观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品其滋味
性状	粉末			
气、滋味	具有食用豌豆淀粉固有的气味, 无异味			
杂质	正常视力下无可见外来物质			

表 7 食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用绿豆淀粉、食用豇豆淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
色泽	白色或类白色, 无异色			
性状	粉末			
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味, 无异嗅			
杂质	正常视力下无可见外来物质			

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 8 食用小麦淀粉理化指标

项 目	指标				检验方法	
	小麦 A 淀粉			小麦 B 淀粉		
	优级品	一级品	二级品			
水分, %	≤	14.0			GB 5009.3	
酸度(干基), °T	≤	2.00	2.50	3.50	6.00	GB 5009.239
灰分(干基), %	≤	0.25	0.30	0.40	0.40	GB 5009.4
蛋白质(干基), %	≤	0.30	0.40	0.50	3.00	GB/T 22427.10
脂肪(干基), %	≤	0.07	0.10	0.15	0.45	GB 5009.6
斑点, 个/cm ³	≤	1.0	2.0	3.0	6.0	GB/T 22427.4
细度[150 μm(100 目)通过率(质量分数)], %	≥	99.8	99.0	98.0	90.0	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	93.0	92.0	91.0	70.0	GB/T 22427.6
*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: *指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

表 9 食用马铃薯淀粉理化指标

项 目	指标			检验方法	
	优级品	一级品	二级品		
水分, %	≤	20.0			GB 5009.3
灰分(干基), %	≤	0.30	0.40	0.50	GB 5009.4
蛋白质(干基), %	≤	0.10	0.15	0.20	GB/T 22427.10
黏度(4%干物质, 700cmg), BU	≥	1300	1100	900	GB/T 22427.7
斑点, 个/cm ³	≤	3.0	5.0	9.0	GB/T 22427.4
细度[150 μm(100 目)通过率(质量分数)], %	≤	99.90	99.50	99.00	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	92.0	90.0	88.0	GB/T 22427.6
电导率, uS/cm	≥	100	150	200	GB/T 8884 中附录 B
pH		6.0~8.0			GB/T 8884 中附录 A
*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: *指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

表 10 食用玉米淀粉理化指标

项 目	指标			检验方法	
	优级品	一级品	二级品		
水分, %	≤	14.0		GB 5009.3	
酸度(干基), °T	≤	1.50	1.80	2.00	GB 5009.239
灰分(干基), %	≤	0.10	0.15	0.18	GB 5009.4
蛋白质(干基), %	≤	0.35	0.40	0.45	GB/T 22427.10
脂肪(干基), %	≤	0.10	0.15	0.20	GB 5009.6
斑点, (个/cm ³)	≤	0.4	0.7	1.0	GB/T 22427.4
细度[150 μm(100目)通过率(质量分数)], %	≥	99.5	99.0	98.5	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	88.0	87.0	85.0	GB/T 22427.6
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0		GB 5009.22	

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

表 11 食用木薯淀粉理化指标

项 目	指标			检验方法	
	优级品	一级品	二级品		
水分, %	≤	13.5	14.0	15.0	GB 5009.3
灰分(干基), %	≤	0.20	0.30	0.40	GB 5009.4
斑点, 个/cm ³	≤	3.0	6.0	8.0	GB/T 22427.4
细度[150 μm(100目)通过率], %	≥	99.8	99.5	99.0	GB/T 22427.5
黏度(6%干物质, 700cmg, 峰值粘度), BU	≥	600		GB/T 22427.7	
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	92.0	89.0	86.0	GB/T 22427.6
蛋白质(干基), %	≤	0.20	0.30	0.40	GB/T 22427.10
pH		5.0~8.0		GB/T 8884 中附录 A	
*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: *指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

表 11 食用甘薯淀粉理化指标

项 目	指标			检验方法
	优级品	一级品	二级品	

水分, %	≤	13.5	15.0		GB 5009.3
灰分(干基), %	≤	0.30	0.35	0.40	GB 5009.4
蛋白质(干基), %	≤	0.10	0.20	0.30	GB/T 22427.10
斑点, 个/cm ³	≤	3	7	9	GB/T 22427.4
细度[150 μm(100目)通过率], %	≥	99.5	99.0	98.0	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	82.0	78.0	76.0	GB/T 22427.6
峰值粘度, 6% (干物质), 700cmg/BU	≥	500			GB/T 22427.7
pH		6.0~8.0			GB/T 34321 中附录 A
*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: *指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。					

表 13 食用豌豆淀粉理化指标

项 目		指标			检验方法
		优级品	一级品	二级品	
水分, %	≤	18.0			GB 5009.3
灰分(干基), %	≤	0.20	0.40	0.60	GB 5009.4
蛋白质(干基), %	≤	0.40	0.60	0.80	GB/T 22427.10
斑点, 个/cm ³	≤	2.0	4.0	5.0	GB/T 22427.4
细度[150 μm(100目)通过率], %	≥	99	98	97	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	92	90	88	GB/T 22427.6
pH		4.0~8.0			GB/T 38572 中附录 A
脂肪(干基), g/100g	≤	1.0			GB 5009.6
*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: *指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。					

表 14 食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用绿豆淀粉、食用豇豆淀粉理化指标

项 目		指标	检验方法
水分, %	≤	18.0	GB 5009.3
灰分(干基), %	≤	0.40	GB 5009.4
细度[150 μm(100目)通过率], %	≥	97	GB/T 22427.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
注: *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 15 的规定。

表15 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	\leq	10^3			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

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

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、细度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷类淀粉（食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）、豆类淀粉（食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用豇豆淀粉）、薯类淀粉〔食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯（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。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，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。

河南川味红食品股份有限公司

H N

Q B