



410680S-2025



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0024S-2025

食用淀粉

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准由郑州科技学院和安阳市开天调味品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：赵丹、檀静、韩亚飞、康献志。

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（大米淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、小麦淀粉、青稞淀粉中的单种）、薯类淀粉【木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、芋头淀粉中的单种】、豆类淀粉（绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉中的单种）、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、荸荠淀粉中的一种为原料，经原料验收、分装、包装而成的食用淀粉。

根据分装的原料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 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。

2.1.5 大米淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、青稞淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、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、荸荠淀粉应符合 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
色泽	具有产品应有的色泽	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
气味	具有产品应有的气味，无异嗅	
状态	粉末或颗粒状，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	\leq 14.0（谷类淀粉） 20.0（马铃薯淀粉） 15.0（木薯淀粉） 18.0（除谷类淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉外的其他淀粉）	GB 5009.3

灰分（以干物质计），g/100g	≤	0.18（玉米淀粉） 0.50（马铃薯淀粉、芋头淀粉） 0.40【甘薯（红薯）淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉】	GB 5009.4
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0（仅适用于以谷类淀粉、薯类淀粉为主要原料的产品）	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
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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070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

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷类淀粉（大米淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、小麦淀粉、青稞淀粉中的单种）、薯类淀粉【木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、芋头淀粉中的单种】、豆类淀粉（绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉中的单种）、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、荸荠淀粉中的一种为原料，经原料验收、分装、包装而成的食用淀粉。

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，参照GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》制订本企业标准，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。

安阳市开天调味品有限公司

H N

Q B