



410720S-2025



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0014S-2025

食用淀粉

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和濮阳市志坤好香食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：孙乃霞、王毅光。

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	≤ 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。

濮阳市志坤好香食品有限公司

H N

Q B