



410974S-2025



郑州中力食品科技有限公司企业标准

Q/ZZS 0002S-2025

# 食用淀粉

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

郑州中力食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州中力食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘红晨。

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、荸荠淀粉中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装加工而成的食用淀粉。

根据原料种类和工艺的不同分不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料

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 3432 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 谷类淀粉（大米淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、青稞淀粉）、芋头淀粉、豆类淀粉（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
性状	粉末状	取适量样品，倒入洁净瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品特有的气味，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, g/100g	14.0 (谷物类淀粉)	GB 5009.3
	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)	
灰分 (以干物质计), g/100g	0.18 (玉米淀粉)	GB 5009.4
	0.50 (马铃薯淀粉、芋头淀粉)	
	0.4 【甘薯 (红薯) 淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉】	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	5.0 (仅适用于以谷类淀粉为主要原料的产品)	GB 5009.22
*铅 (以Pb计), mg/kg	0.19	GB 5009.12
注: *该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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/g ≤	10 <sup>3</sup>				GB 4789.15
注1: <sup>a</sup> 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。

## 2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 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、荸荠淀粉中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、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，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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州中力食品科技有限公司

H N  
Q B