



411509S-2025

安阳康鸿食品有限公司企业标准

Q/AKH 0001S-2025

食用淀粉

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

安阳康鸿食品有限公司 发布

前 言 本标准由安阳康鸿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁凯。

H N

Q B

食用淀粉

1 范围

本标准规定了食用淀粉的产品分类、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(玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉)中的一种为原料经分包装工序制成的小包装非即食食用淀粉。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大包装食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、山药淀粉、芋头淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈白色或类白色，无异色	取适量样品置于洁净、干燥的白色（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下，观察其色泽和组织形态、杂质，闻其气味
气味	具有该品种产品应有的气味，无异嗅	
组织形态	呈粉末或颗粒状	
杂质	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
		小麦 淀粉	马铃薯 淀粉	玉米 淀粉	木薯 淀粉	豌豆 淀粉	甘薯 淀粉	藕淀粉	其他	
水分, %	≤	14.0	20.0	14.0	15.0	15.0	17.0	13.0	14.0	GB 5009.3
酸度 (干基), ° T	≤	6.0	/	2.0	/	/	/	/	/	GB 5009.239
灰分 (干基), %	≤	0.4	0.5	0.18	0.4	0.6	0.4	0.50	/	GB 5009.4
蛋白质 (干基), %	≤	3.0	0.2	0.45	0.2	0.8	0.3	/	/	GB 5009.5
脂肪 (干基), %	≤	0.45	/	0.2	/	1.0	/	/	/	GB 5009.6

斑点, 个/cm ²	≤	6.0	9.0	1.0	8.00	5.0	9.0	/	/	GB/T 22427.4
细度 ^a [150 μm/ (100 目) 筛通过率 (质量分数)], %	≥	90.0	99.0	98.5	99.0	97.0	98.0	/	/	GB/T 22427.5
粘度[4%干物质计, 700cmg], BU	≥	/	900	/	/	/	/	/	/	GB/T 22427.7
白度 (457nm 蓝光反射率), %	≥	70	88	85	86	89	76	/	/	GB/T 22427.6
氢氰酸, mg/kg	≤	/	/	/	10	/	/	/	/	GB 5009.36
铅* (以 Pb 计), mg/kg	<	0.18							GB 5009.12	
a 仅适用于粉状淀粉。										
*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	≤ 10 ³	GB 4789.15
a、样品的采集及处理按 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以大包装食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、山药淀粉、芋头淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉)中的一种为原料经分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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳康鸿食品有限公司