



411611S-2025

开封市上都实业有限公司企业标准

Q/KSS 0005S-2025

小麦颗粒淀粉

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

开封市上都实业有限公司 发布

前 言

本标准由开封市上都实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭耀华。

H N
Q B

小麦颗粒淀粉

1 范围

本标准规定了小麦颗粒淀粉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，经加水和面、洗面、过筛、分离、脱水、烘干、筛分、包装制成的小麦颗粒淀粉。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 小麦颗粒淀粉

一种850μm（20目）筛通过率大于等于95%的小麦淀粉颗粒。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和GB 2715的规定。
- 3.1.2生产用水符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	不规则颗粒	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色泽	白色或微黄色	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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， %	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度(干基)， ° T	≤ 3.5	GB 5009.239
灰分（干基）， %	≤ 0.4	GB 5009.4
蛋白质（干基）， %	≤ 0.5	GB 5009.5
脂肪（干基）， %	≤ 0.15	GB 5009.6
细度[850 μm（20目）筛通过率（质量分数）]， %	≥ 95	GB/T 22427.5
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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	
霉菌和酵母，CFU/g	10 ³				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

3.7 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；农药残留限量应符合GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目应有：感官要求、水分、灰分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，经加水和面、洗面、过筛、分离、脱水、烘干、筛分、包装制成的小麦颗粒淀粉。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封市上都实业有限公司