



411420S-2025



河南盛泽粮油股份有限公司企业标准

Q/HSL 0005S-2025

# 食用淀粉

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

河南盛泽粮油股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南盛泽粮油股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：李军营、李伊昂、任雪玲。

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（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用燕麦淀粉、食用荞麦淀粉、食用黑麦淀粉、食用青稞淀粉中的单种）、根茎类淀粉【食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉（食用甘薯淀粉）、食用山药淀粉、食用紫薯淀粉、食用芋头淀粉中的单种】、豆类淀粉（食用绿豆淀粉、食用蚕豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用豇豆淀粉中的单种）、食用菱角淀粉、食用藕淀粉、食用荸荠淀粉、食用糯米淀粉、食用葛根淀粉、食用蕨根淀粉中的一种或多种为原料，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的非即食食用淀粉。

根据原料不同可分为：单一型食用淀粉、复合食用淀粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用红薯淀粉（食用甘薯淀粉）应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。

2.1.6 食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 38572 的规定。

2.1.7 食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用燕麦淀粉、食用荞麦淀粉、食用黑麦淀粉、食用青稞淀粉食用山药淀粉、食用紫薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉、食用蚕豆淀粉、食用豇豆淀粉食用菱角淀粉、食用藕淀粉、食用荸荠淀粉、食用糯米淀粉、食用葛根淀粉、食用蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出 1 份，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，用温开水漱口，品其滋味。
性 状	粉末状	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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 (食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用燕麦淀粉、食用荞麦淀粉、食用黑麦淀粉、食用青稞淀粉、食用糯米淀粉)	GB 5009.3
	15.0 (食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用蚕豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用豇豆淀粉)	
	17.0 [食用红薯淀粉 (食用甘薯淀粉)]	
	20.0 (食用马铃薯淀粉)	
	13.0 (藕淀粉)	
	18.0 (其他类淀粉)	
灰分 (干基), g/100g	0.18 (食用玉米淀粉)	GB 5009.4
	0.4 【甘薯 (红薯) 淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉】	
	0.50 (马铃薯淀粉、芋头淀粉)	
氢氰酸 <sup>a</sup> , mg/kg	10.0	GB 5009.36
铅* (以 Pb 计), mg/kg	0.19	GB 5009.12
注: 带*指标严于食品安全国家标准GB 2762。 a仅适用于木薯淀粉		

#### 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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤	10 <sup>3</sup>			GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

### 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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分。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（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用燕麦淀粉、食用荞麦淀粉、食用黑麦淀粉、食用青稞淀粉中的单种）、根茎类淀粉【食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉（食用甘薯淀粉）、食用山药淀粉、食用紫薯淀粉、食用芋头淀粉中的单种】、豆类淀粉（食用绿豆淀粉、食用蚕豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用豇豆淀粉中的单种）、食用菱角淀粉、食用藕淀粉、食用荸荠淀粉、食用糯米淀粉、食用葛根淀粉、食用蕨根淀粉中的一种或多种为原料，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的非即食食用淀粉。

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。

河南盛泽粮油股份有限公司