



411854S-2025



信阳市蓝狄农业产业有限公司企业标准

Q/XLD 0001S-2025

食用淀粉

2025-06-19 发布

2025-06-19 实施

信阳市蓝狄农业产业有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市蓝狄农业产业有限公司提出。

本标准由信阳市蓝狄农业产业有限公司起草。

本标准主要起草人：陈前昌。

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、青稞淀粉中的一种或几种）、薯类淀粉【木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、芋头淀粉中的一种或几种】、豆类淀粉（绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉中的一种或几种）、藕淀粉、荸荠（马蹄）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。

根据原料不同，产品分类不同：单一型食用淀粉、混合型食用淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷类淀粉（大米淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、小麦淀粉、青稞淀粉）、薯类淀粉【木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）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、荸荠（马蹄）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)	GB 5009.3
	20.0 (马铃薯淀粉)	
	17.0 【甘薯（红薯）淀粉】	
	13.0 (藕淀粉)	
	15.0 (豆类淀粉)	

		15.0（木薯淀粉）	
		18.0（除谷类淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、藕淀粉、豆类淀粉、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）	
		0.40【甘薯（红薯）淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉】	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
氰氢酸，mg/kg	≤	10（仅限木薯淀粉）	GB 5009.36
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0（仅适用于谷类淀粉、薯类淀粉）	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	
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

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、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、青稞淀粉中的一种或几种）、薯类淀粉【木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、芋头淀粉中的一种或几种】、豆类淀粉（绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉中的一种或几种）、藕淀粉、荸荠（马蹄）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，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。

信阳市蓝狄农业产业有限公司