



411893S-2025



颐海（郑州）食品有限公司企业标准

Q/YHZZ 0008S-2025

食用淀粉

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

颐海（郑州）食品有限公司 发布

前 言

本标准由颐海（郑州）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张浩忠、苏志远、王宁宁。

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。

本标准适用于以玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 甘薯（红薯）淀粉应符合 GB/T 34321 和 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,在自然光线下,观察其色泽和状态,闻其气味
气味	具有产品应有的气味,无异味	
状态	粉末或颗粒状,无正常视力可见外来杂质	

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
	优级品	一级品	二级品	
水分, g/100g ≤	14.0【甘薯（红薯）淀粉】	15.0【甘薯（红薯）淀粉】		GB 5009.3
	14.0（玉米淀粉）			
	20.0（马铃薯淀粉）			
灰分(以干物质计), g/100g ≤	0.1（玉米淀粉）	0.15（玉米淀粉）	0.18（玉米淀粉）	GB 5009.4
	0.5（马铃薯淀粉）			
	0.3【甘薯（红薯）淀粉】	0.35【甘薯（红薯）淀粉】	0.4【甘薯（红薯）淀粉】	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	20.0（玉米淀粉）			GB 5009.22
铅*（以 Pb ≤	0.19			GB 5009.12

计), mg/kg		
注: *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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

颐海（郑州）食品有限公司

Q B