



410164S-2026



## 河南亨优味食品有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2026

# 食用淀粉

2026-01-23 发布

2026-01-23 实施

河南亨优味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南亨优味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：党俊杰、万福宝。

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。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用芋头淀粉、食用蚕豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用荸荠淀粉中的一种为原料，经分装、包装加工而成的食用淀粉。

根据原料不同分为不同种类。

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

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

2.1.5 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.6 食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用芋头淀粉、食用蚕豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用荸荠淀粉应符合 GB 31637 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1、2、3、4、5、6、7 的规定。

表 1 食用小麦淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法	
	小麦 A 淀粉				
	优级品	一级品	二级品		
外观	白色粉末		白色或淡黄色粉末	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷 盘中，在自然光下，用肉眼观察其性 状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味	
气、滋味	具有小麦淀粉固有的气味，无异味				
杂质	无正常视力可见外来异物				

表 2 食用马铃薯淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
	优级品	一级品	二级品	
				取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色

色泽	洁白带结晶光泽	洁白	瓷 盘中，在自然光下，用肉眼观察其性 状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有马铃薯淀粉固有的气味,无异味		
杂质	正常视力下无可见外来物质,无砂齿		

表3 食用玉米淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
	优级品	一级品	二级品	
色泽	白色或微带浅黄色阴影，具有光泽			
性状	粉末			
气、滋味	具有玉米淀粉固有的特殊气味,无异味			
杂质	正常视力下无可见外来物质,无砂齿			

表4 食用木薯淀粉感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色或稍带浅黄色	
性状	粉末	
气、滋味	具有木薯淀粉固有的滋味、气味,无异味,无砂齿	
杂质	正常视力下无可见外来物质	

表5 食用甘薯淀粉感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色或稍带微青色	
性状	粉末	
气、滋味	具有甘薯淀粉固有的滋味、气味,无异味,无砂齿	
杂质	无正常视力可见的外来物质	

表6 食用豌豆淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
	优级品	一级品	二级品	
色泽	呈白色,具有光泽	呈白色	呈白色或浅黄色	
性状	粉末			
气、滋味	具有食用豌豆淀粉固有的气味,无异味			
杂质	正常视力下无可见外来物质			

表7 食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用芋头淀粉、食用蚕豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用荸荠淀粉感官要求

项 目	要 求	检验方法

性状	具有本品应有的性状			取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味	
色泽	具有本品应有的色泽				
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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8、9、10、11、12、13、14的规定。

表8 食用小麦淀粉理化指标

项 目	指标				检验方法	
	小麦A淀粉			小麦B淀粉		
	优级品	一级品	二级品			
水分, %	≤	14.0			GB 5009.3	
酸度(干基), °T	≤	2.00	2.50	3.50	6.00	
灰分(干基), %	≤	0.25	0.30	0.40	0.40	
蛋白质(干基), %	≤	0.30	0.40	0.50	3.00	
脂肪(干基), %	≤	0.07	0.10	0.15	0.45	
斑点, 个/cm <sup>3</sup>	≤	1.0	2.0	3.0	6.0	
细度[150 μm(100目)通过率(质量分数)], %	≥	99.8	99.0	98.0	90.0	
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	93.0	92.0	91.0	70.0	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18			GB 5009.12	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22	

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

表9 食用马铃薯淀粉理化指标

项 目	指标			检验方法
	优级品	一级品	二级品	
水分, %	≤	20.0		GB 5009.3
灰分(干基), %	≤	0.30	0.40	0.50
蛋白质(干基), %	≤	0.10	0.15	0.20
黏度(4%干物质, 700cm <sup>3</sup> ), BU	≥	1300	1100	900
斑点, 个/cm <sup>3</sup>	≤	3.0	5.0	9.0
细度[150 μm(100目)通过率(质量分数)], %	≤	99.90	99.50	99.00
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	92.0	90.0	88.0

电导率, uS/cm	≥	100	150	200	GB/T 8884 中附录 B
pH		6.0~8.0			GB/T 8884 中附录 A
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

表 10 食用玉米淀粉理化指标

项 目	指标			检验方法	
	优级品	一级品	二级品		
水分, %	≤	14.0		GB 5009.3	
酸度(干基), ° T	≤	1.50	1.80	2.00	GB 5009.239
灰分(干基), %	≤	0.10	0.15	0.18	GB 5009.4
蛋白质(干基), %	≤	0.35	0.40	0.45	GB/T 22427.10
脂肪(干基), %	≤	0.10	0.15	0.20	GB 5009.6
斑点, (个/cm <sup>3</sup> )	≤	0.4	0.7	1.0	GB/T 22427.4
细度[150 μm(100 目)通过率(质量分数)], %	≥	99.5	99.0	98.5	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	88.0	87.0	85.0	GB/T 22427.6
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10.0			GB 5009.22

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

表 11 食用木薯淀粉理化指标

项 目	指标			检验方法	
	优级品	一级品	二级品		
水分, %	≤	13.5	14.0	15.0	GB 5009.3
灰分(干基), %	≤	0.20	0.30	0.40	GB 5009.4
斑点, 个/cm <sup>3</sup>	≤	3.0	6.0	8.0	GB/T 22427.4
细度[150 μm(100 目)通过率], %	≥	99.8	99.5	99.0	GB/T 22427.5
黏度(6%干物质, 700cm <sup>2</sup> /s, 峰值粘度), BU	≥	600			GB/T 22427.7
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	92.0	89.0	86.0	GB/T 22427.6
蛋白质(干基), %	≤	0.20	0.30	0.40	GB/T 22427.10
pH		5.0~8.0			GB/T 8884 中附录 A
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18			GB 5009.12

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009. 22
氢氰酸, $\text{mg/kg}$	$\leq$	10.0	GB 5009. 36
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

表 12 食用甘薯淀粉理化指标

项 目	指标			检验方法	
	优级品	一级品	二级品		
水分, %	$\leq$	13.5	15.0	GB 5009. 3	
灰分(干基), %	$\leq$	0.30	0.35	0.40	GB 5009. 4
蛋白质(干基), %	$\leq$	0.10	0.20	0.30	GB/T 22427. 10
斑点, 个/ $\text{cm}^3$	$\leq$	3	7	9	GB/T 22427. 4
细度[150 $\mu\text{m}$ (100 目)通过率], %	$\geq$	99.5	99.0	98.0	GB/T 22427. 5
白度(457nm 蓝光反射率), %	$\geq$	82.0	78.0	76.0	GB/T 22427. 6
峰值粘度, 6% (干物质), 700cm <sup>3</sup> /BU	$\geq$	500			GB/T 22427. 7
pH		6.0~8.0		GB/T 34321 中附录 A	
*铅(以 Pb 计), $\text{mg/kg}$	$\leq$	0.18		GB 5009. 12	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0		GB 5009. 22	

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

表 13 食用豌豆淀粉理化指标

项 目	指标			检验方法	
	优级品	一级品	二级品		
水分, %	$\leq$	15.0		GB 5009. 3	
灰分(干基), %	$\leq$	0.20	0.40	0.60	GB 5009. 4
蛋白质(干基), %	$\leq$	0.40	0.60	0.80	GB/T 22427. 10
斑点, 个/ $\text{cm}^3$	$\leq$	2.0	4.0	5.0	GB/T 22427. 4
细度[150 $\mu\text{m}$ (100 目)通过率], %	$\geq$	99	98	97	GB/T 22427. 5
白度(457nm 蓝光反射率), %	$\geq$	92	90	88	GB/T 22427. 6
pH		4.0~8.0		GB/T 38572 中附录 A	
脂肪(干基), g/100g	$\leq$	1.0		GB 5009. 6	
*铅(以 Pb 计), $\text{mg/kg}$	$\leq$	0.18		GB 5009. 12	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0		GB 5009. 22	

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

**表 14 大米淀粉、高粱淀粉、芋头淀粉、食用蚕豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用荸荠淀粉理化指标**

项 目		指标	检验方法
水分, g/100g≤	食用大米淀粉、食用高粱淀粉	14	GB 5009. 3
	食用蚕豆淀粉、食用绿豆淀粉	15	
	食用芋头淀粉、食用荸荠淀粉	18	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009. 22

注: \*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 15 的规定。

**表15 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	
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。

## 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

食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、斑点、细度、白度; 食用木薯淀粉出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、斑点、细度、粘度、白度、pH; 食用甘薯淀粉出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、斑点、细度、白度、PH; 其他淀粉出厂检验项目为: 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

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用大米淀粉、食用高粱淀粉、食用芋头淀粉、食用蚕豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用荸荠淀粉中的一种为原料，经分装、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，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。

河南亨优味食品有限公司

