



411732S-2026



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0008S-2026

复配淀粉

2026-06-23 发布

2026-06-23 实施

郑州大裕调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州大裕调味食品有限公司。

本标准主要起草人：王秋生。

H N

Q B

复配淀粉

1 范围

本标准规定了复配淀粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米淀粉为主要原料，添加红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的复配淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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
性 状	粉末或颗粒状，无正常视力可见外来异物	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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	\leq 14（仅适用于添加小麦淀粉一种辅料的产品） 18（其他）	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
氢氰酸 ^a , mg/kg	\leq 10.0	GB 5009.36

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
注 2: a 仅限含有木薯淀粉的产品。

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 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以玉米淀粉为主要原料，添加红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的复配淀粉。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州大裕调味食品有限公司

H N

Q B