



411501S-2026



河南省彬海食品有限公司企业标准

Q/HBS 0003S-2026

# 食用淀粉（分装）

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南省彬海食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省彬海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余汉明、涂旭林。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HBS 0003S-2021。

H N

Q B

# 食用淀粉（分装）

## 1 范围

本标准规定了食用淀粉（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装的食用淀粉【大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉、蚕豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、芋头淀粉、藕淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、山药淀粉、橡子淀粉、百合淀粉、板栗淀粉】中的一种为原料，经称量、包装加工而成的非即食食用淀粉（分装）。

根据原料不同可分为不同产品；

按照质量等级可分为：一等品、二等品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、豇豆淀粉、蚕豆淀粉、芋头淀粉、藕淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、山药淀粉、橡子淀粉、百合淀粉、板栗淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

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

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

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

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

2.1.7 食用甘薯（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
	一级品	二级品	
色泽	具有该产品应有的色泽，略有光泽	具有该产品应有的色泽	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
性状	粉末状、无结块		
气味	具有该品种应有的气味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

### 2.3 理化指标

2.3.1 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯（红薯）淀粉理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标												检验方法
	食用玉米淀 粉		食用小麦淀 粉		食用豌豆淀 粉		食用木薯淀 粉		食用马铃薯 淀粉		食用甘薯 (红薯)淀 粉		
	一级 品	二级 品	一级 品	二级 品	一级 品	二级 品	一级 品	二级 品	一级 品	二级 品	一级 品	二级 品	
水分, %≤	14.0	14.0	14.0	14.0	15.0	15.0	14.0	15.0	20.0	20.0	15.0	15.0	GB 5009.3
灰分, %≤	0.15	0.18	0.30	0.40	0.40	0.60	0.30	0.40	0.40	0.50	0.35	0.40	GB 5009.4
酸度(干 基), °T≤	1.80	2.00	2.50	3.50	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.239
蛋白质(干 基), % ≤	0.40	0.45	0.40	0.50	0.60	0.80	0.30	0.40	0.15	0.20	0.20	0.30	GB 5009.5
脂肪(干 基), %≤	0.15	0.20	0.10	0.15	1.0	1.0	-	-	-	-	-	-	GB 5009.6
斑点, 个/cm <sup>2</sup> ≤	0.7	1.0	2.0	3.0	4.0	5.0	6.0	8.0	5.0	9.0	7.0	9.0	GB/T 22427.4
细度[150 μm (100目)筛 通过率质量分 数], %≥	99.0	98.5	99.0	98.0	98.0	97.0	99.5	99.0	99.5 0	99.0	99.0	98.0	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射 率), %≥	87.0	85.0	92.0	91.0	90.0	89.0	89.0	86.0	90.0	88.0	78.0	76.0	GB/T 22427.6
粘度[,6%(干 物质计), 700cmg, 峰值	-	-	-	-	-	-	600	600	-	-	-	-	GB/T 22427.7

粘度/BU] ≥														
峰值黏度, 6% (干物质计), 700cmg/BU ≥	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	500	500	GB/T 22427.7	
黏度, 4% (干物质计) 700cmg/BU ≥	-	-	-	-	-	-	-	-	1100	900	-	-	GB/T 22427.7	
电导率, μs/cm ≤	-	-	-	-	-	-	-	-	150	200	-	-	GB/T 8884 附录 B	
pH	-	-	-	4.0~8.0	5.0~8.0	6.0~8.0	6.0~8.0						GB 5009.237	
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.19												GB 5009.12	
氢氰酸 / (mg/kg) ≤	10.0 (适用于木薯淀粉)												GB 5009.36	
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。														

2.3.2 大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、豇豆淀粉、蚕豆淀粉、芋头淀粉、藕淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、山药淀粉、橡子淀粉、百合淀粉、板栗淀粉理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指标		检验方法
	一级品	二级品	
水分, % ≤	豆类淀粉	15.0	GB 5009.3
	禾谷类淀粉	14.0	
	根茎类淀粉	20.0	
	其他类淀粉	18.0	
灰分, % ≤	0.70	0.80	GB 5009.4
斑点, 个/cm <sup>2</sup> ≤	9.0	10.0	GB/T 22427.4

细度[150 μm (100 目) 筛通过率质量分数] ≥	87.0	86.0	GB/T 22427.5
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.19		GB 5009.12
注: *该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 4 的规定。

表 4 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 <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 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

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

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

## 编制说明

本标准适用于以大包装的食用淀粉【大米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉、蚕豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、芋头淀粉、藕淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、山药淀粉、橡子淀粉、百合淀粉、板栗淀粉】中的一种为原料，经称量、包装加工而成的非即食食用淀粉（分装）。

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。

河南省彬海食品有限公司

