



412088S-2026



河南中鄆食品有限公司企业标准

Q/HZD 0001S-2026

食用淀粉（分装）

2026-07-21 发布

2026-07-21 实施

河南中鄆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中鄆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段高潮。

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谷类淀粉（大米淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉）、豆类淀粉（绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、豌豆淀粉、红豆淀粉、黑豆淀粉、黄豆淀粉）、薯类淀粉【木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、芋头淀粉】、藕淀粉、荸荠淀粉、百合淀粉、葛根淀粉、橡子淀粉、板栗淀粉、蕨根淀粉中的一种为原料，经称量、包装加工而成的食用淀粉（分装）。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 甘薯（红薯）淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 谷类淀粉、豆类淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 藕淀粉、荸荠淀粉、百合淀粉、葛根淀粉、橡子淀粉、板栗淀粉、蕨根淀粉应符合 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
性状	粉末状	取适量样品，倒入洁净瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品特有的气味，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
----	----	------

项目		指标	检验方法
水分, g/100g	大米淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉	≤ 14.0	GB 5009.3
	马铃薯淀粉	≤ 20.0	
	甘薯（红薯）淀粉、芋头淀粉	≤ 17.0	
	木薯淀粉	≤ 15.0	
	藕淀粉	≤ 13.0	
	豆类淀粉	≤ 15.0	
	其他	≤ 18.0	
氢氰酸 ^a , mg/kg		≤ 10.0	GB 5009.36
*铅（以 Pb 计）, mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限木薯淀粉			

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 ²			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

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

本标准适用于以大包装的谷类淀粉（大米淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉、高粱淀粉）、豆类淀粉（绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、豌豆淀粉、红豆淀粉、黑豆淀粉、黄豆淀粉）、薯类淀粉【木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、芋头淀粉】、藕淀粉、荸荠淀粉、百合淀粉、葛根淀粉、橡子淀粉、板栗淀粉、蕨根淀粉中的一种为原料，经称量、包装加工而成的食用淀粉（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》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。

河南中郑食品有限公司