



411932S-2026



新乡市久河调味品有限公司企业标准

Q/XJH 0002S-2026

食用淀粉（分装）

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

新乡市久河调味品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市久河调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李刘伟、马振华、马梦圆。

本标准自发布实施日起替代Q/XJH 0002S-2022。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以大包装食用淀粉{玉米淀粉（玉米生粉）、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、燕麦淀粉、荞麦淀粉、黑麦淀粉、马铃薯（土豆）淀粉[马铃薯（土豆）淀粉生粉]、木薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉[甘薯（红薯）生粉]、山药淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、西米淀粉、糯米淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、粳米淀粉、豇豆淀粉、芋头淀粉、橡子淀粉、百合淀粉、板栗淀粉}中的一种为原料，经称量、包装工序制成的小包装非即食食用淀粉（分装）。

根据添加原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 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	粉末或颗粒状	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
色泽	白色或类白色，无异色	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、燕麦淀粉、荞麦淀粉、黑麦淀粉、糯米淀粉、粳米淀粉	≤ 14.0	GB 5009.3
	木薯淀粉	≤ 15.0	
	红薯淀粉	≤ 17.0	

	马铃薯淀粉	≤	20.0	
	藕淀粉	≤	13.0	
	其他根茎类淀粉	≤	18.0	
	绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、 豇豆淀粉	≤	15.0	
	其他类淀粉	≤	18.0	
酸度（干基），°T	玉米淀粉	≤	2.0	GB 5009.239
	小麦淀粉	≤	6.0	
*铅（以Pb计），mg/kg		≤	0.19	GB 5009.12
灰分（干基），g/100g	小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉	≤	0.4	GB 5009.4
	马铃薯淀粉	≤	0.5	
	豌豆淀粉	≤	0.6	
	玉米淀粉	≤	0.18	
蛋白质（干基），g/100g	红薯淀粉	≤	0.3	GB 5009.5
	小麦淀粉	≤	3.0	
	马铃薯淀粉	≤	0.2	
	木薯淀粉	≤	0.4	
	豌豆淀粉	≤	0.8	
	玉米淀粉	≤	0.45	
斑点，个/cm ²	玉米淀粉	≤	1.0	GB/T 22427.4
	豌豆淀粉	≤	5.0	
	小麦淀粉	≤	6.0	
	木薯淀粉	≤	8.0	
	马铃薯淀粉、红薯淀粉	≤	9.0	
	其他类淀粉	≤	10.0	
细度 ^a [150μm(100目)筛通过率(质量分数)]，%	小麦淀粉	≥	90.0	GB/T 22427.5
	豌豆淀粉	≥	97.0	
	红薯淀粉	≥	98.0	
	玉米淀粉	≥	98.5	
	马铃薯淀粉、木薯淀粉	≥	99.0	
	其他类淀粉	≥	86.0	
白度（457nm 蓝光反射率），%	小麦淀粉	≥	70.0	GB/T 22427.6
	红薯淀粉	≥	76.0	
	玉米淀粉	≥	85.0	

	木薯淀粉	≥	84.0	
	马铃薯淀粉	≥	88.0	
	豌豆淀粉	≥	89.0	
脂肪（干基），g/100g	豌豆淀粉	≤	1.0	GB 5009.6
	玉米淀粉	≤	0.20	
	小麦淀粉	≤	0.45	
氢氰酸，mg/kg（仅限木薯淀粉）		≤	10.0	GB 5009.36
pH 值	红薯淀粉、马铃薯淀粉		6.0-8.0	GB 5009.237
	豌豆淀粉		4.0-8.0	
	木薯淀粉		5.0-8.0	
峰值黏度，[6%（干物质计），700cmg]，BU	红薯淀粉	≥	500	GB/T 22427.7
	木薯淀粉	≥	600	
黏度（4%干物质，700cmg），BU	马铃薯淀粉	≥	900	
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a 仅适用于粉状淀粉。				

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
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。

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、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食用淀粉{玉米淀粉（玉米生粉）、小麦淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、燕麦淀粉、荞麦淀粉、黑麦淀粉、马铃薯（土豆）淀粉 [马铃薯（土豆）淀粉生粉]、木薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉 [甘薯（红薯）生粉]、山药淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、西米淀粉、糯米淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、粳米淀粉、豇豆淀粉、芋头淀粉、橡子淀粉、百合淀粉、板栗淀粉}中的一种为原料，经称量、包装工序制成的小包装非即食食用淀粉（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。

新乡市久河调味品有限公司