



412534 S-2026



河南瑞香隆食品有限公司企业标准

Q/HRXL 0008S-2026

食用淀粉（分装）

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

河南瑞香隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞香隆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李赞

H N
Q B

食用淀粉

1 范围

本标准规定了食用淀粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、青稞淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、山药淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、芸豆淀粉、藕淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荸荠淀粉、百合淀粉、橡子淀粉、板栗淀粉中的一种或几种为原料，经称重、混合或不混合、包装而成的食用淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.4 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大米淀粉、糯米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、青稞淀粉、芋头淀粉、山药淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、芸豆淀粉、藕淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荸荠淀粉、百合淀粉、橡子淀粉、板栗淀粉均应符合 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态、杂质、嗅其气味，并取少量样品经糊化后品尝其滋味
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味	
组织状态	粉末状、无结块	
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	要求	检验方法
水分/(g/100g) ≤	12.0（预糊化淀粉）13.0（藕淀粉）14.0（其他）	GB 5009.3
白度（457nm 蓝光反射率），g/100g ≥	70	GB/T 22427.6
灰分，g/100g ≤	0.5	GB 5009.4
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.16	GB 5009.12
氢氰酸/(mg/kg) ≤	10.0（限以木薯淀粉为主的产品）	GB 5009.36
细度（100 目筛通过率），g/100g ≥	98.5	GB/T 22427.5
注：*铅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 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、白度、灰分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、青稞淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、山药淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、豇豆淀粉、芸豆淀粉、藕淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荸荠淀粉、百合淀粉、橡子淀粉、板栗淀粉中的一种或几种为原料，经称重、混合或不混合、包装而成的食用淀粉。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》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。

河南瑞香隆食品有限公司