



412560S-2026

许昌晨曦食品科技有限公司企业标准

Q/XCCX 0005S-2026

食用淀粉（分装）

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

许昌晨曦食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由许昌晨曦食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：许昌晨曦食品科技有限公司。

本标准起草人：黄裕源。

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[食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯（红薯）淀粉]中的一种为原料，经分装、包装加工而成的非即食食用淀粉（分装）。

根据原料不同分为不同的种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 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 1.1、1.2、1.3、1.4、1.5 的规定。

表 1.1 食用玉米淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
	优级品	一级品	二级品	
色泽	白色或微带浅黄色阴影，具有光泽			从样品中取出少许，置于一洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	粉末状、无结块			
滋味、气味	具有玉米淀粉固有的特殊气味，无异味			
杂质	无正常视力下可见外来物质			

表 1.2 食用小麦淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
	小麦 A 淀粉		小麦 B 淀粉	
	优级品	一级品		
色泽	白色		白色或淡黄色粉末	从样品中取出少许，置于一洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水
性状	粉末状、无结块			
滋味、气味	具有小麦淀粉固有的气味，无异味			
杂质	无正常视力下可见外来物质			

		漱口，品其滋味
--	--	---------

表 1.3 食用马铃薯淀粉感官要求

项 目	要 求			检验方法
	优级品	一级品	二级品	
色泽	洁白带结晶光泽	洁白		从样品中取出少许，置于一洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	粉末状、无结块			
滋味、气味	具有马铃薯淀粉固有的气味，无异味，无砂齿			
杂质	无正常视力下可见外来物质			

表 1.4 食用木薯淀粉感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色或稍带浅黄色	从样品中取出少许，置于一洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	粉末状、无结块	
滋味、气味	具有木薯淀粉固有的滋味、气味，无异味，无砂齿	
杂质	无正常视力下可见外来物质	

表 1.5 食用甘薯（红薯）淀粉感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色或稍带微青色	从样品中取出少许，置于一洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	粉末状、无结块	
滋味、气味	具有甘薯（红薯）淀粉固有的滋味、气味，无异味，无砂齿	
杂质	无正常视力下可见外来物质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2.1、2.2、2.3、2.4、2.5 的规定。

表 2.1 食用玉米淀粉理化指标

项目		指标			检验方法
		优级品	一级品	二级品	
水分，%	≤	14.0			GB 5009.3
酸度（干基）， ^o T	≤	1.50	1.80	2.00	GB 5009.239
灰分（干基），%	≤	0.10	0.15	0.18	GB 5009.4
蛋白质（干基），%	≤	0.35	0.40	0.45	GB/T 22427.10
脂肪（干基），%	≤	0.10	0.15	0.20	GB 5009.6

斑点，个/cm ²	≤	0.4	0.7	1.0	GB/T 22427. 4
细度[150 μ m(100 目)筛通过率(质量分数)]，%	≥	99.5	99.0	98.5	GB/T 22427. 5
白度（457nm 蓝光反射率），%	≥	88.0	87.0	85.0	GB/T 22427. 6
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.19			GB 5009. 12
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

表 2. 2 食用小麦淀粉理化指标

项目		指标				检验方法
		小麦 A 淀粉			小麦 B	
		优级品	一级品	二级品	淀粉	
水分， %	≤	14.0				GB 5009. 3
酸度（干基）， ^o T	≤	2.00	2.50	3.50	6.00	GB 5009. 239
灰分（干基）， %	≤	0.25	0.30	0.40	0.40	GB 5009. 4
蛋白质（干基）， %	≤	0.30	0.40	0.50	3.00	GB/T 22427. 10
脂肪（干基）， %	≤	0.07	0.10	0.15	0.45	GB 5009. 6
斑点， 个/cm ²	≤	1.0	2.0	3.0	6.0	GB/T 22427. 4
细度[150 μm(100 目)筛通过率(质 量分数)]， %	≥	99.8	99.0	98.0	90.0	GB/T 22427. 5
白度（457nm 蓝光反射率）， %	≥	93.0	92.0	91.0	70.0	GB/T 22427. 6
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.19				GB 5009. 12
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						

表 2. 3 食用马铃薯淀粉理化指标

项目		指标			检验方法
		优级品	一级品	二级品	
水分，%	≤	20.00			GB 5009. 3
灰分（干基），%	≤	0.30	0.40	0.50	GB 5009. 4
蛋白质（干基），%	≤	0.10	0.15	0.20	GB/T 22427. 10
粘度（4%干物质计），700cmg，BU	≥	1300	1100	900	GB/T 22427. 7
斑点，个/cm ²	≤	3.0	5.0	9.0	GB/T 22427. 4
细度[150 μ m(100 目)筛通过率(质量分数)]，%	≥	99.90	99.50	99.00	GB/T 22427. 5
白度（457nm 蓝光反射率），%	≥	92.0	90.0	88.0	GB/T 22427. 6

电导率， μ s/cm	≤	100	150	200	GB/T 8884 附录 B
pH		6.0~8.0			GB 5009.237
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.19			GB 5009.12
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

表 2.4 食用木薯淀粉理化指标

项目		指标			检验方法
		优级品	一级品	合格	
水分，g/100g	≤	13.5	14.0	15.0	GB 5009. 3
灰分（干基），g/100g	≤	0.20	0.30	0.40	GB 5009. 4
斑点，个/cm ²	≤	3.0	6.0	8.0	GB/T 22427. 4
细度[150 μm（100 目）筛通过率（质量分数）]，%	≥	99.8	99.5	99.0	GB/T 22427. 5
粘度[（6%干物质计），700cmg，峰值粘度]，BU	≥	600			GB/T 22427. 7
白度（457nm 蓝光反射率），%	≥	92.0	89.0	86.0	GB/T 22427. 6
蛋白质（干基），g/100g	≤	0.20	0.30	0.40	GB/T 22427. 10
pH		5.0~8.0			GB 5009. 237
氢氰酸，mg/kg	≤	10.0			GB 5009. 36
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.19			GB 5009. 12
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

表 2.5 食用甘薯（红薯）淀粉理化指标

项目		指标			检验方法
		优级品	一级品	二级品	
水分，%	$\leq$	14.0	15.0		GB 5009.3
灰分（干基），%	$\leq$	0.3	0.35	0.4	GB 5009.4
蛋白质（干基），%	$\leq$	0.1	0.2	0.3	GB/T 22427.10
斑点， $\text{个}/\text{cm}^2$	$\leq$	3	7	9	GB/T 22427.4
细度[150 μm （100 目）筛通过率质量分数]，%	$\geq$	99.5	99.0	98.0	GB/T 22427.5
白度（457nm 蓝光反射率），%	$\geq$	82.0	78.0	76.0	GB/T 22427.6
峰值粘度，6%（干物质计），700cmg，BU	$\geq$	500			GB/T 22427.7

pH	6.0~8.0	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12
注：*铅的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
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

对于预先定量包装的产品其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定，以计量方式销售的产品不适用于 JJF 1070 的规定。

2.6 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

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（不适用于以计量方式销售的产品）、水分、灰分、斑点、细度、pH[马铃薯、木薯、甘薯（红薯）检测此项]。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[食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯（红薯）淀粉]中的一种为原料，经分装、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌晨曦食品科技有限公司