



412625S-2026



汝州市豫峰淀粉有限公司企业标准

Q/RYP 0001S-2026

食用淀粉

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

汝州市豫峰淀粉有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市豫峰淀粉有限公司提出。

本标准起草单位：汝州市豫峰淀粉有限公司。

本标准主要起草人：张光兴。

H N
Q B

食用淀粉

1 范围

本标准规定了食用淀粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用土豆淀粉中的一种或多种为原料，混合或不混合、包装而成的食用淀粉。

根据原料不同分为：单一食用淀粉、复配食用淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 食用土豆淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.5 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 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
性 状	粉末或颗粒状，无正常视力可见外来异物	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，杂质，闻其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	食用玉米淀粉 ≤	14.0	GB 5009.3
	食用木薯淀粉 ≤	15.0	
	食用豌豆淀粉 ≤	15.0	
	食用红薯淀粉 ≤	17.0	
	食用土豆淀粉 ≤	20.0	
	其他类淀粉 ≤	18.0	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤		0.19	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
氢氰酸 ^a , mg/kg	≤	10.0	GB 5009.36
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2: a 仅限含有木薯淀粉的产品。			

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; 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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用土豆淀粉中的一种或多种为原料，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。

汝州市豫峰淀粉有限公司