

# 天津市食品安全企业标准

Q/ -2017

---

## 食用淀粉

2017 年 月 日发布

2017 年 月 日实施

---

天津市鸿禄食品有限公司发布

# 前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市鸿禄食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：冯长禄、王洪滨

本标准于 2017 年 5 月 30 日首次发布。

# 食用淀粉

## 1 范围

本标准规定了食用淀粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以绿豆、豌豆和红薯其中的一种为原料，不添加任何辅料和食品添加剂，经过筛选、清洗、浸泡、粉碎、分离、沉淀、脱水、干燥、筛分、包装工序加工而成的食用淀粉的分装。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2715	粮食卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009. 6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB/T 10460	豌豆
GB/T 10462	绿豆
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22427. 4	淀粉斑点测定
GB/T 22427. 5	淀粉细度测定
GB/T 22427. 6	淀粉白度测定
GB/T 22427. 7	淀粉粘度测定
GB/T 22427. 10	淀粉及其衍生物氮含量测定
GB/T 22427. 13	淀粉及其衍生物二氧化硫含量测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
ZB B 23007 (LS/T 3104)	甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令第 123 号 《食品标识管理规定》	

3 分类

3.1 根据原料的不同分为：食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉和食用红薯淀粉。

3.2 根据技术要求的不同分为：优级品、合格品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿豆：应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

4.1.2 豌豆：应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

4.1.3 红薯：应符合 ZB B 23007（LS/T 3104）的规定。

4.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。

以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 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	
	优级品	合格品
色泽	洁白带光泽	洁白
气味	无异味	
状态	均匀粉末，无结块，无正常视力可见外来杂质	

4.3 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					
	绿豆淀粉		豌豆淀粉		红薯淀粉	
	优级品	合格品	优级品	合格品	优级品	合格品
水分/%						

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
霉菌/（CFU/g） ≤	10 <sup>3</sup>			
a 注：a 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行；n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

4.4 食品添加剂的要求

4.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 真实性要求

产品中不得添加非食用物质。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量样品置于洁净、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 酸度

按 GB 5009.239 规定的方法测定。

5.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.4 蛋白质

按 GB/T 22427.10 规定的方法测定。

5.2.5 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.6 斑点

按 GB/T 22427.4 规定的方法测定。

5.2.7 细度

按 GB/T 22427.5 规定的方法测定。

5.2.8 白度

按 GB/T 22427.6 规定的方法测定。

5.2.9 粘度

按 GB/T 22427.7 规定的方法测定。

5.2.10 二氧化硫

按 GB/T 22427.13 规定的方法测定。

5.2.11 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.12 砷

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

#### 5.2.13 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 5.2.14 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 5.2.15 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

#### 5.2.16 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一批原料、同一班次生产线、同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

#### 6.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例，从成品库中随机抽取样品，抽样量不少于 4kg。

#### 6.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

##### 6.3.1 出厂检验

产品出厂前须经公司检验部门逐批进行检验，检验合格后签发合格证方可出厂。出厂检验的项目包括：感官、水分、酸度、灰分、斑点、细度、净含量。

##### 6.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中所规定的全部项目。正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 当原料来源、设备发生变化时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

#### 6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格；检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时，则判定该批产品为不合格；检验结果中其他项目如不符合本标准规定时，可以从原批次产品中加倍抽样进行复验，并以复验结果为准。

### 7 标志、包装、运输及贮存

#### 7.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定，外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 包装

包装袋采用聚乙烯食品包装袋应符合 GB 9687 的规定，采用聚丙烯食品包装袋应符合 GB 9688 的规定，采用复合食品包装袋应符合 GB 9683 的规定。

#### 7.3 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

#### 7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、避光、无虫害和鼠害的仓库内，不得接触地面及墙面，不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混合堆放。

### 7.5 保质期

产品在符合本标准规定的条件下，自生产之日起产品未启封，食用绿豆淀粉保质期为 18 个月，食用豌豆淀粉和食用红薯淀粉保质期为 24 个月。

---

## 编制说明

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》要求，按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》要求，特制定本企业标准，以规范指导生产，有效确保产品质量。具体制定依据如下：

1. 本标准中感官指标、理化指标中的水分、酸度、灰分、蛋白质、脂肪、斑点、细度、白度、粘度、二氧化硫、净含量，结合我公司生产实际情况和产品特性制定；
2. 本标准中铅、总砷指标依据强制性国家标准 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，其中铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“食用淀粉”分类的要求；
3. 微生物指标中菌落总数、大肠菌群、霉菌指标值依据强制性国家标准 GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》的规定；
4. 试验方法采用了现行的国家标准检验方法。

天津市鸿禄食品有限公司  
2017 年 5 月 30 日

### 企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：\_\_\_\_\_

### 严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：



指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅	0.18mg/kg	0.2mg/kg
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：		
无		