



411589S-2017



沁阳市得力生物科技有限公司企业标准

Q/QDS 0001S-2017

食品级预糊化淀粉

2017-07-14 发布

2017-07-14 实施

沁阳市得力生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由沁阳市得力生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋悦刚、李福德、杨应征。

H N

Q B

食品级预糊化淀粉

1 范围

本标准规定了食品级预糊化淀粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种为原料，加入水，经调配、挤压膨化、粉碎、筛选、灭菌、包装加工而成的食品级预糊化淀粉，可直接食用做早餐冲茶及汤类食材。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的要求。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的要求。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

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	指 标	检验方法
性 状	粉末状	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、杂质，闻其气味
色 泽	微黄	
气味、滋味	具有原料固有的气滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	玉米预糊化淀粉	≤ 14	GB 5009.3
	木薯预糊化淀粉	≤ 18	
灰分, g/100g		≤ 0.5	GB 5009.4

淀粉, g/100g	≥	90	GB 5009.9	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	玉米预糊化淀粉	≤	10	GB 5009.22
	木薯预糊化淀粉	≤	5	
氰化物 ^a (以氰氢酸计), mg/kg	≤	10	GB 5009.36	
注: ^a 仅适用于木薯预糊化淀粉。				
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762				

2.4 微生物指标

微生物应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	10 ²	10 ³	GB 4789.3
霉菌和酵母 (CFU/g) ≤	10 ³				4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

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、水分、灰分、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食品级预糊化淀粉是以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种为原料，加入水，经调配、挤压膨化、粉碎、筛选、灭菌、包装加工而成的。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》制订了本企业标准，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。

沁阳市得力生物科技有限公司
2017年06月14日

HN
QB