



411768S-2017



信阳市越丰农产品有限公司企业标准

Q/XYF 0004S-2017

---

# 食用橡籽淀粉

2017-08-03 发布

2017-08-03 实施

---

信阳市越丰农产品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由信阳市越丰农产品有限公司提出。

本标准起草单位：信阳市越丰农产品有限公司。

本标准主要起草人：姜颖。

本标准自实施之日起代替 Q/XYF 0004S-2016。

本标准与 Q/XYF 004S-2016 相比，主要变化如下：

- 修改了灰分理化指标；
- 修改了斑点理化指标；
- 修改了脂肪理化指标

H N

Q B

# 食用橡籽淀粉

## 1 范围

本标准规定了食用橡籽淀粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以橡籽为原料，经去壳、浸泡、磨碎、分离、干燥，包装而成的食用橡籽淀粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 橡籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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                | 试验方法  |
|----|-------------------|---|
| 色泽 | 白色微带淡黄色，有光泽       | 从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质物。 |
| 气味 | 具有橡籽淀粉应有的特殊气味、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             | ≤ 17.0 | GB 5009.3     |
| 酸度 °T                 | ≤ 25.0 | GB 5009.239   |
| 灰分 %                  | ≤ 0.5  | GB 5009.4     |
| 蛋白质 g/100g            | ≤ 0.5  | GB/T 22427.10 |
| 斑点, 个/cm <sup>2</sup> | ≤ 8.0  | GB/T 22427.4  |
| 细度, (100目) 筛通过率/%     | ≥ 95.0 | GB/T 22427.5  |
| 白度 (440nm/蓝光反射率), %   | ≥ 20.0 | GB/T 22427.6  |
| 粘度 (6%浓度的淀粉糊), Pa·s   | ≥ 9.0  | GB/T 22427.7  |
| 脂肪 %                  | ≤ 0.8  | GB 5009.6     |
| 二氧化硫, mg/kg           | ≤ 30   | GB/T 22427.13 |
| 铅* (以Pb计), mg/kg      | ≤ 0.18 | GB 5009.12    |
| 总砷 (以As计), mg/kg      | ≤ 0.5  | GB 5009.11    |

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量 |   |   |   | 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             | $\leq$ | $10^3$ |        |        | GB 4789. 15 |
| * 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

H N

Q B

## 编制说明

食用橡籽淀粉是以橡籽为原料，经去壳、浸泡、磨碎、分离、干燥，包装而成。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》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。

信阳市越丰农产品有限公司  
2017年07月05日

H N  
Q B