



410167S-2018



河南英诺农业发展有限公司企业标准

Q/HYN 0001S-2018

---

# 红薯淀粉

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

---

河南英诺农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本报标准由河南英诺农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟，季荣辉。

H N

Q B

# 红薯淀粉

## 1 范围

本标准规定了红薯淀粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯为原料，经筛理、除杂、清洗、破碎、分离、浓缩、脱水、干燥、包装加工而成的红薯淀粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 红薯应符合 LS/T 3104 和 GB 2763 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	检验方法
性状	均匀细腻粉末、无结块	从混合均匀的样品中取出 100g, 置于洁净白色的瓷盘中, 在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有外来杂质物、嗅其气味, 然后用温水漱口, 品其滋味。
色泽	洁白有光泽	
气味	具有红薯淀粉固有的气味, 无异味	
滋味	具有红薯淀粉特有滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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		理化指标		检验方法
		优级品	一级品	
水分, g/100g	≤	15		GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	0.3	0.4	GB 5009.4
蛋白质(干基), %	≤	0.1	0.15	GB 5009.5
斑点, 个/cm <sup>2</sup>	≤	3	5	GB/T 22427.4
细度, 150 μm(100 目筛子) 通过率, %	≥	99.8	99.5	GB/T 22427.5
白度, 457nm 蓝光发射率, %	≥	84	80	GB/T 22427.6
粘度, (5%水溶液), mPas	≥	800	750	GB/T 22427.7
pH 值		6.0-8.0		GB/T 8884 附录 A

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
-----------------	---	-----	------------

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
*霉菌和酵母/(CFU/g)	≤	10 <sup>2</sup>			GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 注 3: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 31637。					

## 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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、斑点、细度、pH 值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

红薯淀粉以红薯为原料，经筛理、除杂、清洗、破碎、分离、浓缩、脱水、干燥、包装加工而成。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/T 8884《马铃薯淀粉》和 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依据。

本标准规定了红薯淀粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 31637。

河南英诺农业发展有限公司

H N

Q B