



411654S-2018



漯河市铭富实业有限公司企业标准

Q/LMS 0001S-2018

---

# 红薯淀粉

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

---

漯河市铭富实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第一部分 标准的结构和编写规则》编写。

本标准由漯河市铭富实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋红玲、崔相生。

本标准自发布实施日起替代 Q/LMS 0001S-2017（备案号：411612S-2017）。

H N

Q B

# 红薯淀粉

## 1 范围

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

本标准适用于以红薯为原料，经清洗、粉碎、分离（蛋白、纤维、果胶）、脱水、干燥、包装加工而成的红薯淀粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料

2.1.1 红薯应符合 LS/T 3104 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	粉末状	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净白磁盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色 泽	白色或微带浅黄色，有结晶光泽	
气味、滋味	具有红薯淀粉固有的气味和滋味，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 要求。

表 2 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		优级品	一级品	合格品	
水分，%	≤	15.0			GB 5009.3
细度，150um（100 目）筛通过率/%	≥	99.80	99.50	99.00	GB/T 22427.5
斑点，个/cm <sup>2</sup>	≤	2.00	5.00	8.00	GB/T 22427.4
酸度，°T	≤	10.00	14.00	18.00	GB 5009.239
灰分，%	≤	0.40	0.60	0.80	GB 5009.4
蛋白质，%	≤	0.20	0.30	0.40	GB/T 22427.10

白度（440nm/蓝光反射率），%	≥	82.00	75.00	70.00	GB/T 22427.6
粘度，mpa·s	≥	800.00			GB/T 22427.7
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15			GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB2762					

## 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 <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>3</sup>				GB 4789.15
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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、细度、斑点、酸度、灰分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

红薯淀粉是以红薯为原料，经清洗、粉碎、分离（蛋白、纤维、果胶）、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 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》的要求，编制出本标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762

漯河市铭富实业有限公司