



410858S-2026



新乡市卫滨区立丰食品有限公司企业标准

Q/XWL 0003S-2026

复配淀粉

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

新乡市卫滨区立丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市卫滨区立丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、新乡市卫滨区立丰食品有限公司。

本标准主要起草人：李海宾、李博、疏立华。

本标准自发布实施日起替代Q/XWL 0003S-2022。

H N

Q B

复配淀粉

1 范围

本标准规定了复配淀粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、木瓜蛋白酶中的一种或多种），经混合、搅拌、包装而成的非即食复配淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.5 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.6 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.7 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.8 木瓜蛋白酶应符合 GB/T 23527 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
色 泽	白色，有光泽	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、形态、杂质，嗅其气味，应符合规定
形 态	粉状，干燥、松散	
气 味	具有产品应有的气味，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	指 标	检验方法
水分，%	≤ 18.0	GB 5009.3

灰分（干基），%	≤	0.25	GB 5009.4
斑点，个/cm ²	≤	3.0	GB/T 22427.4
细度【150 μm 筛（100 目）通过率（质量分数）】，%	≥	99.0	GB/T 22427.5
白度，（457nm 蓝光反射率），%	≥	84.0	GB/T 22427.6
pH 值		5.0~8.0	GB/T 8884、NY/T 875
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 ^a 及限量	检验方法
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 10 ³	GB 4789.15

a、样品的采集及处理按 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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、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

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、木瓜蛋白酶中的一种或多种），经混合、搅拌、包装而成的非即食复配淀粉。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。

新乡市卫滨区立丰食品有限公司

H N
Q B