



410801S-2026



郑州市恋味实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0012S-2026

食用淀粉

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

郑州市恋味实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市恋味实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵根修、赵姣鹏、王广华。

本标准自发布实施之日起替代Q/ZLS 0012S-2022（备案号：411110S-2022）

H N

Q B

食用淀粉

1 范围

本标准规定了食用淀粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、甘薯淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、西米淀粉、葛根淀粉、魔芋淀粉中的一种）为原料，经分装制成的非即食食用淀粉。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 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	白色或类白色，无异色	取适量样品置于洁净、干燥的白色瓷盘或同类容器中，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味	
状态	粉末或颗粒状，无正常视力可见外来异物	

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	小麦淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、 高粱淀粉、荞麦淀粉、玉米淀粉 \leq	14.0	GB 5009.3
	马铃薯淀粉 \leq	20.0	
	甘薯淀粉、紫薯淀粉 \leq	17.0	
	木薯淀粉 \leq	15.0	
	藕淀粉 \leq	13.0	
	豌豆淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉 \leq	15.0	

项目		指标	检验方法
	其他	≤	18.0
氢氰酸 ^a , mg/kg		≤	10.0
*铅（以Pb计）, mg/kg		≤	0.18
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限木薯淀粉			

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

应符合 GB 14881 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、甘薯淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、西米淀粉、葛根淀粉、魔芋淀粉中的一种）为原料，经分装制成的非即食食用淀粉。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市恋味实业有限公司

H N
Q B