



412854S-2017



鑫光（桐柏）葛业有限公司企业标准

Q/XTG 0001S-2017

---

# 葛根淀粉

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

---

鑫光（桐柏）葛业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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。

本标准由鑫光(桐柏)葛业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邓学忠、姚明万、邓红潮、王颖。

H N

Q B

# 葛根淀粉

## 1 范围

本标准规定了葛根淀粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葛根为原料，经挑选、清洗、切片、磨碎、过滤、除沙、沉淀、脱水、干燥、过筛、包装加工而成的葛根淀粉。

## 2 要求

### 2.1 原材料

2.1.1 鲜葛根应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变，并应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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
形态	粉末状	取100g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色至灰白色	
气味、滋味	具有葛根特有的滋味和气味，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, %	≤ 18.0	GB 5009.3
灰分(干基), %	≤ 0.40	GB 5009.4
斑点, 个/cm <sup>2</sup>	≤ 9	GB/T 22427.4
细度(150 μm筛通过率), %	≥ 97.00	GB/T 22427.5
粘度(6%淀粉糊化液30℃)/mPa·s	≥ 800	GB/T 22427.7
葛根素, mg/100g	≥ 20	GB/T 22251
酸度/°T	≤ 20.00	GB 5009.239
脂肪, %	≤ 0.35	GB 5009.6
蛋白质(干基)	≤ 0.2	GB 5009.5
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

## 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 <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	100	1000	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/g ≤	1000				GB 4789.15

注: 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其他要求

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; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为感官、水分、灰分、酸度、斑点、细度、大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

葛根淀粉是以葛根为原料，经挑选、清洗、切片、磨碎、过滤、除沙、沉淀、脱水、干燥、过筛、包装加工而成的葛根淀粉。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》有关规定，参照GB/T 30637《食用葛根粉》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》和GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉制》订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了葛根淀粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

鑫光(桐柏)葛业有限公司

2017年10月30日

Q B