



410854S-2026



扶沟县味思美食品厂企业标准

Q/FGW 0001S-2026

食用淀粉

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

扶沟县味思美食品厂 发布

前 言

本标准由扶沟县味思美食品厂提出并起草。

本标准起草人：曹庆喜。

本标准自发布实施日起替代Q/FGW 0001S-2023（备案号：411977S-2023）。

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。

本标准适用于以谷类淀粉（大米、高粱、玉米、小麦）、豆类淀粉（绿豆、豌豆、豇豆、蚕豆）、薯类淀粉〔木薯、马铃薯、甘薯（红薯）、芋头〕中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装加工而成的食用淀粉。

根据原料不同，产品分类不同：单一型食用淀粉、混合型食用淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷类淀粉、豆类淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 甘薯（红薯）淀粉应符合 GB/T 34321 和 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、干燥的白色盘中, 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	14.0(适用于谷类淀粉)	GB 5009.3
	15.0(适用于豆类淀粉、木薯淀粉)	
	17.0【适用于甘薯（红薯）淀粉】	
	20.0(适用于马铃薯淀粉)	
	18.0【除谷类淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（薯）淀粉、豆类淀粉、木薯淀粉外的其他淀粉】	

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	20.0 (适用于玉米淀粉)	GB 5009.22
氰氢酸, mg/kg	≤	10.0 (适用于木薯淀粉)	GB 5009.36
注: *铅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。

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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以谷类淀粉（大米、高粱、玉米、小麦）、豆类淀粉（绿豆、豌豆、豇豆、蚕豆）、薯类淀粉〔木薯、马铃薯、甘薯（红薯）、芋头〕中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装加工而成的食用淀粉。

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。

H N
扶沟县味思美食品厂

Q B