



411460S-2026



郑州市凯龙食品有限公司企业标准

Q/ZKL 0008S-2026

食用淀粉

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

郑州市凯龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市凯龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海青。

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。

本标准适用于以大米淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、糯米淀粉、高粱淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉中的一种为原料，经称量、分装加工而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、玉米淀粉 ≤	14.0	GB 5009.3
	马铃薯淀粉 ≤	20.0	
	甘薯（红薯）淀粉 ≤	17.0	
	木薯淀粉 ≤	15.0	
	豌豆淀粉、绿豆淀粉、豇豆淀粉 ≤	15.0	
氢氰酸 ^a , mg/kg ≤	10.0	GB 5009.36	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12	

项目	指标	检验方法
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)	$\leq 10^3$	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

本标准适用于以大米淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、糯米淀粉、高粱淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、豇豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉中的一种为原料，经称量、分装加工而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。

H N

郑州市凯龙食品有限公司

Q B