

# Q/YKS

新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司  
食品安全企业标准

Q/YKS0001S—2023

## 食用淀粉

2023-12-13 发布

2024-01-15 实施

新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司 发布

## 前言

本标准根据GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司提出。

本标准由新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司负责起草。

本标准起草人：李有平

本标准批准人：李有平

本标准于2023年12月13日发布。



# 食用淀粉

## 1 范围

本标准规定了食用淀粉的定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以谷类、薯类、豆类以及各种可食用植物为原料,通过物理方法提取且未经改性的淀粉。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用是必不可少的,凡是注明日期的文件,仅注日期的版本适用于本文件,凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 191	包装储运国家标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局第102号令《食品标志管理规定》	

## 3 产品定义

食用淀粉:以谷类、薯类、豆类以及各种可食用植物为原料,通过物理方法提取且未经改性的淀粉。  
根据原料不同分为谷类淀粉、薯类淀粉、豆类淀粉、其他类淀粉、混合淀粉等  
根据用途不同分为嫩肉淀粉等

## 4 技术要求

### 4.1 原料、辅料和卫生规范要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 原料符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 4.1.3 生产加工过程:生产中卫生要求符合 GB 14881 的规定。

### 4.2 感官要求

符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	感官指标	检验方法
色泽	白色或类白色,无异色	GB 31637
气味	具有产品应有的气味,无异臭	

状态	粉末或颗粒状，无正常视力可见外来异物	
----	--------------------	--

#### 4.3 理化指标

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)	谷类淀粉 $\leq$	14.0	GB5009.3
	薯类、豆类、混合淀粉和其他类淀粉(不含马铃薯淀粉) $\leq$	18.0	
	马铃薯淀粉 $\leq$	20.0	
铅(Pb) / (mg/kg) $\leq$		0.18	GB 5009.12
注：食品添加剂的使用符合GB2760的规定； 营养强化剂的使用符合GB 14880的规定； 严于国标的指标为铅；			

#### 4.4 微生物指标

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>	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB4789.3
霉菌和酵母 (CFU/g) $\leq$	10 <sup>3</sup>				GB4789.15
注：样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

#### 4.5 净含量允许短缺量

按照国家质量监督检验检疫总局〈2005〉第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定，单件定量包装净含量允许短缺量不得超过表 4 的规定，同批产品所抽样品的平均净含量不得低于标签上标明的净含量。

表 4 净含量允许短缺量

标注净含量 ( $Q_n$ ) g	允许短缺量 ( $T$ )	
	$Q_n$ 的百分比	g
0~50	9	—
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
500~1000	—	15
1000~10 000	1.5	—



## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一批原料、同一班次、同一配料、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

### 5.2 抽样

每一批产品次随机抽取样品 10 袋为检验样品。分为 2 份，一份用于检验，一份用于备查。

### 5.3 出厂检验

产品经生产厂质检部门按本标准逐批检验合格，发放产品合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量允许短缺量为每批必检项目。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产半年以上，恢复生产时；
- c、当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 要求中除 4.1 项外的所有要求。

### 5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格，不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

标签符合GB7718、GB28050的规定及国家相关规定的要求图标符合GB/T191的要求。

### 6.2 包装

包装袋符合 GB 4806.7 的规定；包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求。包装规格为按用户要求规格包装。

### 6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

### 6.4 贮存

应贮存在干燥、通风、防潮、防蝇、防鼠、防污染。库温不超过27℃，相对湿度不超过75%的库房内，产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙20cm架空堆放，高度以包装物受压不变形为宜。

## 7 保质期

在本标准规定的常温条件下，保质期按照标签标示规定执行。

## 新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	食用淀粉	标准主要起草人	李有平
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司对淀粉进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据饮料的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。</p> <p>为确保产品质量，我公司根据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据 GB 31637 《食品安全国家标准 食用淀粉》，并结合企业生产实际制定严于国标的本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p><b>食品原料：</b> 原料符合GB2762、GB2763的规定。</p> <p><b>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</b> 依据 GB2762 制定铅(Pb) <math>\leq 0.18 \text{ mg/kg}</math>，依据 GB31637 制定菌落总数(CFU/g)(<math>n=5, c=2, m=10^4, M=10^5</math>)；大肠菌群 (CFU/g) (<math>n=5, c=2, m=10^2, M=10^3</math>)；霉菌(酵母) <math>\leq 10^3 \text{ CFU/g}</math></p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>铅按 GB 5009.12 规定的方法测定； 菌落总数按 GB4789.2 规定的方法测定。 大肠菌群按 GB4789.3 规定的方法测定；霉菌酵母按 GB4789.15 规定的方法测定。 净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。 验证情况：经验证所检数据符合企业标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>参照 GB31637 制定感官要求：根据 GB2762 制定铅(Pb) <math>\leq 0.18 \text{ mg/kg}</math>；参照 GB31637 制定感官要求，</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本标准严于国家标准的指标为铅，GB2762 规定铅(Pb) <math>\leq 0.2 \text{ mg/kg}</math>；通过工艺的严格控制，使得铅(Pb) <math>\leq 0.18 \text{ mg/kg}</math>；</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>企业标准经 年 月 日至 年 月 日 在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站上公示，公示期间未收到意见。</p> <p>（可另附页说明）</p>			

## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司			
注册地址		新疆五家渠青经开南区石河子街 225 号			
法定代表人/负责人		李有平	联系电话		13095035259
企业备案事项联系人		贺彪	联系电话		13579889204
企业标准名称		食用淀粉	企业标准编号		Q/YKS0001S—2023
适用的食品类别与代码		食用淀粉 分类号 (06.05.01)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家 (地方) 标准		企业标准指标值
			标准名称 (标准号)	项目指标值	
	铅(Pb)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤0.2mg/kg	≤0.18mg/kg	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
企业自我承诺	<p>一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责,如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的,以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的,一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定,并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本(含编制说明)】。</p>				
法定代表人签字:  企业 (盖章)  2023 年 12 月 14 日					

注:上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后,原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制