

Q/JHSW

可克达拉金海生物科技有限公司企业标准

Q/JHSW 0007S-2025

食品原料 淀粉乳



2025-11-06发布

2025-11-07实施

可克达拉金海生物科技有限公司 发布

前 言

本标准编写格式符合GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求。
本标准由可克达拉金海生物科技有限公司提出。
本标准由可克达拉金海生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：马杰希、高晓航、王永强、海玉财、达秀。



食品原料 淀粉乳



1 范围

本标准规定了玉米淀粉乳的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、储存、运输。

本标准适用于我公司以玉米为原料，经浸泡、脱胚、细磨后筛分制的粗淀粉乳，再经分离、洗涤后生产的淀粉乳。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡标注日期的引用文件，标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 1353 玉米

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T8885 食玉米淀粉

GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB 5009.4 食品安全国家标准食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准食品 PH 值的测定

GB 2762 食品中污染物限量

GB/T 22427.10 淀粉及其衍生物氮含量测定

GB/T191 包装储运图示标志

GB/T7718 预包装食品标签通则

零售商品称重计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令（2020）第 31 号技术要求

3 外观与形状

本品为白色或略带浅黄色乳液，无肉眼可见杂质，具有玉米淀粉乳固有的特殊气味，无异味。

3.1 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项目	指标要求
干物 %	≥ 35
蛋白质（干基）%	≤ 0.5
PH 值（原液）	4.0-7.0
脂肪（干基）%	≤ 0.15
灰分（干基）%	≤ 0.15

3.2 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表 2 污染物限量

项目	指标要求
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2
总砷，mg/kg	≤ 0.49
二氧化硫，mg/kg	≤ 30.0

3.3 污染物限量

3.4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 抽样

从整车淀粉乳中抽取样品时，应在装车过程中每隔 15 分钟取样一次，然后将抽出的所有淀粉乳样品混合均匀取出部分样品，然后分装于两个 500ml 的清洁干燥的广口瓶中，密封贴标签，一瓶供检测用，一瓶作为留样。

4.2 感官

4.2.1 外观

取 100ml, 淀粉乳，置于 250ml 洁净烧杯中，自然光线下，用肉眼观察样品的色泽。

4.2.2 气味

取淀粉乳样品 50 毫升，注入 100 毫升碘量瓶中，加热至 50℃，振摇 30s，倾出上清液，嗅其气味。

4.3 干物质

4.3.1 仪器

电热恒温干燥箱、分析天平、称量盒、一次性胶头滴管、干燥冷却器、振荡器。



4.3.2 样品的准备

将淀粉乳样品置于振荡器上充分振摇 30 分钟，确保淀粉乳在瓶内充分混合均匀，混匀后盛装淀粉乳的瓶底部及瓶壁上不应粘附淀粉。

4.3.3 操作步骤

取洁净铝制扁形称量盒，置于 $130^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 干燥箱中，盒盖斜支于盒边，加热 0.5-1.0 小时取出盖好，置干燥器内冷却 0.5 小时，称量，并重复干燥至恒重。移取 5.0000g（准确到 0.1mg）淀粉乳样品（5m 左右），放入铝盒中，加盖称量后，置 $130^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 干燥箱中，盒盖斜支于盒边，干燥 3 小时后，盖好取出，放入干燥器内冷却 0.5 小时后称量。取两次平行测定结果的算术平均值为报告结果。两次平行测定结果的绝对差值不超过算术平均值的 10%。保留 4 位有效数字。

4.3.4 结果计算

干物质质量： $W = (m_3 - m_2) / m_1 \times 100\%$ ，式中：

W - 淀粉乳干物质的含量， %；

m1- 淀粉乳样品干燥前的质量， g；

m2- 称量盒的质量， g；

m3- 称量盒和样品干燥后的质量， g

4.4 蛋白质

4.4.1 样品处理

淀粉乳混匀后，通过抽滤器把淀粉乳水分抽干，抽干后的样品放入烘箱内烘干。以备淀粉乳蛋白质含量检测。

4.4.2 样品处理完成后，按 GB/T 22427.10 规定的方法测定。

4.5 pH 值

4.5.1 仪器： pH 计、烧杯

4.5.2 操作步骤

将淀粉乳样品摇匀成为悬浊液，将悬浊液至少静止 5min 后，再次进行摇匀，在悬浊液沉淀之前，用蒸馏水清洗电极后测定 pH 值，迅速测定 2 次并记录平均值作为测定结果。平行试验的 2 次结果绝对值之差不超过 0.1。

4.6 脂肪

按 GB/T8885 附录 A 规定的方法测定。

4.7 灰分



按 GB5009.4 中第一法有关淀粉类食品规定的方法测定。

4.8 污染物限量

4.8.1 铅按 GB5009.12 中的第一法石墨炉原子吸收光谱法测定。

4.8.2 总砷按 GB 5009.11 中的第一法氢化物发生原子荧光光谱法测定。

4.9.3 二氧化硫按 GB 5009.34 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 同一生产日期内生产，经灌装出厂的，具有同一批号和同样质量证明的淀粉乳，为同一批次产品。

5.2 出厂检验项目包括外观、气味、干物质、PH 值，检验合格后方可出厂。

5.3 型式检验包括本标准全部检验项目，每年不少于 1 次。

5.4 有下列情况时也应进行型式检验。

- (1) 新产品投产时；
- (2) 更换主要原料、配方、关键工艺时
- (3) 停产一年后又恢复生产时；
- (4) 质量监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

检验结果如有一项指标不合格时，可从该批样品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格。

6 包装、储存、运输

6.1 淀粉乳存储罐和运输车辆必须清洁卫生，标识清晰，能保证在装卸、运输和储存过程中无破漏现象。

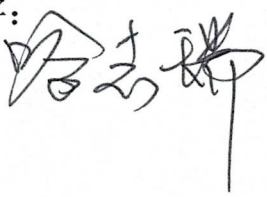
6.2 运输设备要洁净，无其他强烈刺激味，运输时必须封装完好。在整个运输过程中要保持清洁，不得与有毒、有害、有腐蚀性物品混装、混运，避免日晒和雨淋。

6.3 产品应贮存于清洁、卫生、无异味、无污染的容器中，淀粉乳存储罐须符合食品卫生的要求，常温条件下存放时间不应超过 24 个小时。

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	食品原料 淀粉乳	标准主要起草人	马杰希、高晓航、王永强、海玉财
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）： 因没有淀粉乳国家标准或行业标准，本企业为了对生产产品品质进行管理，保障生产产品卫生等安全性标准符合国家安全性标准，特编制本食品安全企业标准。 主要工作过程：本标准的起根据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》及《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求、编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
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）： 本标准适用于我公司以玉米为原料，经浸泡、脱胚、细磨后筛分制的粗淀粉乳，再经分离、洗涤后生产的淀粉乳。 食品安全相关的指标、限量、技术要求符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官检测方法为取 100ml, 淀粉乳，置于 250ml 洁净烧杯中，自然光线下，用肉眼观察样品的色泽，取淀粉乳样品 50 毫升，注入 100 毫升碘量瓶中，加热至 50℃，振摇 30s，倾出上清液，嗅其气味； 干物质按标准中 4.3 检验；蛋白质按标准中 4.4 方法检验；pH 按附 4.5 的方法检验；脂肪按 GB/T8885 附录 A 规定的方法测定			
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） 本标准的标准名称、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、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用同类产品国标或新疆地区地方标准，未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
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 本企业制定总砷$\leq 0.45\text{mg/kg}$，指标严于《GB 2762—2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量的规定》			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说（可另附页说明） 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		可克达拉金海生物科技有限公司			
注册地址		新疆可克达拉市玉河西路 88 号			
法定代表人/负责人		哈志瑞	联系电话	13629591193	
企业备案事项联系人		海玉财	联系电话	18295171691	
企业标准名称		食品原料 淀粉乳	企业标准编号	Q/JPSW 0007S-2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号: 06. 05. 02. 05 其他淀粉制品 (如凉粉等)			
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	
	总砷	GB 2762—2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量的规定	总砷≤0. 5mg/kg	总砷≤0. 49mg/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。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺		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。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的产品符合《食品安全法》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 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。 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）】。			
法定代表人签字：   2025 年 11 月 06 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