

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 875—2012

代替 NY/T 875—2004

食用木薯淀粉

Edible cassava starch

2012-06-06 发布

2012-09-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 875—2004《食用木薯淀粉》。

本标准与 NY/T 875—2004 相比主要变化如下：

- 删掉基本要求；
- 将二级品改为合格品；
- 增加蛋白质、脂肪、黏度等 3 项指标；
- 水分修订为：优级品 $\leq 13.5\%$ ，一级品 $\leq 14.0\%$ ，合格品 $\leq 14.5\%$ ；
- 白度修订为：优级品 $\geq 90\%$ ，一级品 $\leq 88.0\%$ ，合格品 $\leq 84.0\%$ ；
- 为综合体现酸碱度，将原有“酸度”删除，改用国际通用的“pH”；
- 卫生指标均引用参照相关国家食品安全标准。

本标准由中华人民共和国农业部农垦局提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国热带农业科学院分析测试中心、中国淀粉工业协会木薯淀粉专业委员会、海南洋浦椰岛淀粉工业有限公司、广西农垦明阳生化集团股份有限公司、广西荟力淀粉有限公司等。

本标准主要起草人：尹桂豪、李建国、彭宝生、文玉萍、江俊、陈雪华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 875—2004。

食用木薯淀粉

1 范围

本标准规定了食用木薯淀粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以木薯为原料制成的可食用淀粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,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/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法

GB 7718 预包装食品标签通用标准

GB/T 8884—2007 马铃薯淀粉

GB/T 12087 淀粉水分测定 烘箱法

GB/T 22427.1 淀粉灰分测定

GB/T 22427.3 淀粉总脂肪测定

GB/T 22427.4 淀粉斑点测定

GB/T 22427.5 淀粉细度测定

GB/T 22427.6 淀粉白度测定

GB/T 22427.7 淀粉粘度测定

GB/T 22427.10 淀粉及其衍生物氮含量测定

GB/T 22427.13 淀粉及其衍生物二氧化硫含量的测定

3 要求

3.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标		
	优级	一级	合格
色泽	白色粉末,具有光泽	白色粉末	白色或微带浅黄色阴影的粉末
气味	具有木薯淀粉固有的特殊气味,无异味		

3.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	优级	一级	合格
水分,%	≤13.5	≤14.0	≤14.5
灰分(干基),%	≤0.20	≤0.30	≤0.40
蛋白质(干基),%	≤0.25	≤0.30	≤0.40
脂肪(干基),%	≤0.20		
pH	5.0~8.0		
斑点,个/cm ²	≤3.0	≤6.0	≤8.0
细度,150 μm 筛通过率质量分数,%	≥99.8	≥99.5	≥99.0
白度(457 nm), %	≥90.0	≥88.0	≥84.0
黏度,6%淀粉(干物质计)700 cmg/BU	≥600		
黏度(25℃),恩氏度	≥1.60		
注:两种黏度选择一种使用,5年后恩氏度作废。			

3.3 卫生指标

铅应符合 GB 2762 的规定,二氧化硫应符合 GB 2760 的规定,氢氰酸≤10 mg/kg。

4 试验方法

4.1 感官

4.1.1 色泽

在明暗适度的光线下,用肉眼观察样品的颜色,然后在较强烈光线下观察其光泽。

4.1.2 气味

取淀粉样品 20 g,放入 100 mL 磨口瓶中,加入 50℃的温水 50 mL,加盖,振摇 30 s,倾出上清液,嗅其气味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按照 GB/T 12087 的规定执行。

4.2.2 灰分

按照 GB/T 22427.1 的规定执行。

4.2.3 蛋白质

按照 GB/T 22427.10 的规定执行。

4.2.4 脂肪

按照 GB/T 22427.3 的规定执行。

4.2.5 pH

按照 GB/T 8884—2007 附录 A 的规定执行。

4.2.6 斑点

按照 GB/T 22427.4 的规定执行。

4.2.7 细度

按照 GB/T 22427.5 的规定执行。

4.2.8 白度

按照 GB/T 22427.6 的规定执行。

4.2.9 黏度

按照 GB/T 22427.7 的规定执行。

4.3 卫生指标

4.3.1 铅

按照 GB 5009.12 的规定执行。

4.3.2 二氧化硫

按照 GB/T 22427.13 或 GB/T 5009.34 的规定执行。

4.3.3 氢氰酸

按照 GB/T 5009.36 的规定执行。

5 检验规则

5.1 批

同一生产线,同一生产班次的产品为一批。

5.2 抽样

每一批次抽样方案按式(1)计算:

$$n = \sqrt{N/2} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

n ——抽取的包装单位数,单位为袋;

N ——批量的总包装单位数,单位为袋。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前应由生产厂的技术检验部门按本标准检验合格,签发合格证,方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括感官要求、理化指标。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验的项目应包括本标准规定的全部项目。

5.4.2 出现下列情况之一时,应进行型式检验。

- a) 新产品定型鉴定时;
- b) 原材料、设备或工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产半年以上,重新开始生产时;
- d) 一定周期内进行一次检验;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- f) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定及复验规则

5.5.1 出厂检验项目全部符合本标准规定,判为相应的等级品。出厂检验项目中有 1 项不符合本标准规定,可以加倍随机抽样进行该项目的复检,复检后仍不符合本标准要求,则判该批产品为不合格产品。

5.5.2 型式检验项目全部符合本标准规定,判为合格品;型式检验项目不超过两项(含两项)不符合本标准,可以加倍抽样复检,复检后仍有 1 项不符合本标准要求,判该产品为不合格产品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

预包装产品应按 GB 7718 的规定执行,明确标出淀粉产品标准的等级代号。

6.2 标志

应符合 GB/T 191 规定的要求。

6.3 包装

同一规格的包装要求应大小一致,包装材料干燥、清洁、牢固,符合食品的卫生要求,包装应严密结实、防潮防湿、防污染。

6.4 运输

运输设备应清洁卫生,无异味;运输过程要保持干燥、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。装卸时应轻拿轻放,严禁直接钩扎包装袋。

6.5 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、清洁、卫生的场所,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮。