



# Q/FSNY

## 甘肃丰收农业科技有限公司企业标准

Q/FSNY001—2016

企业标准信息公共服务平台  
备案  
2016年12月08日 14点50分

### 食用木薯淀粉验收标准

企业标准信息公共服务平台  
备案  
2016年12月08日 14点50分

2016-12-01 发布

2017-06-01 实施

甘肃丰收农业科技有限公司发布



## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》规定编写。  
本标准根据产品的特点及实际情况，参考有关标准而制定，作为企业组织生产和质量监督检验的依据。

本标准于2016年12月首次发布。

本标准自发布之日起有效期三年，到期应复审。

本标准由甘肃丰收农业科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：甘肃丰收农业科技有限公司。

本标准主要起草人：苏海岩、张小丽、曹龙刚、王小军。

企业标准信息公共服务平台  
备案  
2016年12月08日 14点50分



# 食用木薯淀粉

## 1 范围

本标准规定了食用木薯淀粉的定义、原料和食品添加剂、技术要求、检验方法、检验规则以及包装、标志、贮存和运输要求。

## 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（包括随后的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 29343-2012 木薯淀粉

GB/T 12104 淀粉术语

GB/T 12087 淀粉水分测定 烘箱法

GB/T 22427.1 淀粉灰分测定

GB/T 22427.4 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 定义

GB/T 12104 界定的以及下列术语和定义适用于本文

### 3.1 木薯淀粉

从木薯块根中提取的淀粉。

## 4 原料和食品添加剂



#### 4.1 原料

木薯应无异味、臭味，不应有腐烂和霉变，并符合国家的相关要求。

#### 4.2 食品添加剂

应符合相关国家标准和行业标准的规定。

### 5 技术要求

#### 5.1 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	指标
色泽和形态	白色或稍带浅黄色的粉末
滋味、气味	具有木薯淀粉固有的滋味、气味，无异味，无砂齿
杂质	无正常视力可见的外来杂质

#### 5.2 理化指标

应符合表2的规定

表2 食用木薯淀粉的理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤14.0
灰分(干基)/(g/100g)	≤0.30
斑点/(个/cm <sup>2</sup> )	≤6.00
细度[150 μm (100目) 筛通过率]/%	≥99.50
粘度[6% (干物质计), 700cmg, 峰值粘度]/BU	≥800
白度(457nm蓝光反射率)/%	≥91.0
蛋白质(干基)/(g/100g)	≤0.30
PH	5.0~8.0

### 6 试验方法

#### 6.1 水分

按GB/T 12087规范的方法测定。

#### 6.2 灰分



按GB/T 12086规定的方法测定。

### 6.3 斑点

按GB/T 12095规定的方法测定。

### 6.4 细度

按GB/T 12096规定的方法测定。

### 6.5 粘度

按GB/T 14490规定的方法测定（其中粘度仪使用布拉班德粘度Brabender Viscograph）。

### 6.6 白度

按GB/T 12097规定的方法测定。

### 6.7 蛋白质

按GB/T 12091规定的方法测定。

### 6.8 PH值

按附录A规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 入厂检验

7.1.1 入厂检验项目为感官要求、理化要求，检验合格后方可入库。

### 7.2 批次和取样

#### 7.2.1 批次

在成品入厂时，每装取一个货位为一检验批。

#### 7.2.2 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——抽取的样本数量

N——批数量

### 7.3 判定规则

7.3.1 卫生指标有一项不合格，该批次产品为不合格。

7.3.2 复检：标志、包装不合格者，允许进行整体改后申请复检一次，以复检结果为准。感官要求、理化指标有一项不合格，可加倍抽取进行复检，以复检结果为准。



## 8 包装

包装材料用符合食品要求的纸袋、编织袋、复合膜袋等，包装应严密结实，防潮湿，防污染。

## 9 标志

产品标志按GB 7718 执行，并明确标出淀粉产品标准代号。

## 10 贮存和运输

贮存环境应阴凉、干燥、清洁、卫生，有防鼠、防潮设施，不应和对产品有污染的货物在一起贮存。贮存产品应分类存放，标识清楚，货堆不宜过大，防止损坏产品包装。

运输设备应清洁卫生，无其他强烈刺激味；运输时，不得受潮。在整个运输过程中要保持干燥、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。装卸时要轻拿轻放，严禁直接钩、扎包装袋。

企业标准信息公共服务平台  
备案  
2016年12月08日 14点50分



附录A

(规范性附录)

淀粉PH值的测定

A.1 原理

用PH计测量淀粉悬浊液的PH值。

A.2 仪器

100ml烧杯；PH计。

A.3 试剂

蒸馏水。

A.4 操作步骤

称25g淀粉于100ml烧杯中，加入50ml蒸馏水，搅拌使之成为悬浊液，将悬浊液至少静置5min然后再搅拌，用蒸馏水清洗电极，在悬浊液沉淀之前测其PH值，读出显示PH值结果，用蒸馏水清洗置于式样中的电极，将电极用柔软的纸小心拭干后置于饱和氯化钾溶液中保管。

A.5 结果分析

A.5.1 显示器显示PH值，如允许差符合要求，取两次测定的算术平均值为结果。

A.5.2 分析人员同时或迅速连续平行进行二次测定，其结果之差的绝对值应不超过0.1。

A.5.1 结果保留一位小数。