

中华人民共和国国家标准

GB/T 8885—2008
代替 GB/T 8885—1988

食用玉米淀粉

Edible corn starch

2008-08-05 发布

2009-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 用 玉 米 淀 粉
GB/T 8885—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字
2008年10月第一版 2008年10月第一次印刷

*

书号: 155066·1-34018

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准代替 GB/T 8885—1988《食用玉米淀粉》。

本标准与 GB/T 8885—1988 相比主要差异如下：

- 根据食品安全卫生要求和国际惯例,增加了微生物指标;
- 增加了检验规则;
- 感官要求修订为:外观和气味,取消口感和杂质两项;
- 色泽、白度不再按白玉米、黄玉米定值;
- 各等级水分统一修订为不超过 14.0%;
- 酸度修订为:优级品不超过 1.50 °T、一级品不超过 1.80 °T、二级品不超过 2.00 °T;
- 灰分修订为:二级品不超过 0.18%;
- 蛋白质修订为:优级品不超过 0.35%、一级品不超过 0.45%、二级品不超过 0.60%;
- 斑点修订为:一级品不超过 0.7 个/cm²、二级品不超过 1.0 个/cm²;
- 细度修订为:优级品不小于 99.5%、一级品不小于 99.0%、二级品不小于 98.5%;
- 脂肪修订为:优级品不超过 0.10%、一级品不超过 0.15%、二级品不超过 0.20%;
- 白度修订为:优级品不小于 88.0%、一级品不小于 87.0%、二级品不小于 85.0%;
- 感官试验、蛋白质、脂肪、二氧化硫检验方法均按照 GB/T 12309《工业玉米淀粉》执行;
- 酸度、砷、铅检验方法分别按照 GB/T 5009.53《淀粉类制品卫生标准的分析方法》、GB/T 5009.11《食品中总砷及无机砷的测定》和 GB/T 5009.12《食品中铅的测定》执行;
- 标志按 GB/T 191《包装储运图示标志》执行,标签按 GB 7718《预包装食品标签通则》执行;
- 包装、运输、贮存按本标准中的规定执行。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准由农业部谷物品质监督检验测试中心负责起草,玉米深加工国家工程研究中心参加起草。

本标准主要起草人:林夕、武力、李静梅、佟毅、赵国兴、杨秀兰、王步军。

本标准代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 8885—1988。

食用玉米淀粉

1 范围

本标准规定了食用玉米淀粉的要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等要求。本标准适用于以玉米为原料(原料应符合食用标准)而生产的食用淀粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
 GB/T 5009.12 食品中铅的测定
 GB/T 5009.53—2003 淀粉类制品卫生标准的分析方法
 GB 7718 预包装食品标签通则
 GB/T 12086 淀粉灰分测定方法
 GB/T 12087 淀粉水分测定 烘箱法
 GB/T 12095 淀粉斑点测定方法
 GB/T 12096—1989 淀粉细度测定方法
 GB/T 12097—1989 淀粉白度测定方法
 GB/T 12309—1990 工业玉米淀粉

3 要求

3.1 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标		
	优 级 品	一 级 品	二 级 品
外观	白色或微带浅黄色阴影的粉末,具有光泽		
气味	具有玉米淀粉固有的特殊气味,无异味		

3.2 理化要求

应符合表 2 规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标			
	优 级 品	一 级 品	二 级 品	
水分/%	≤	14.0		
酸度(干基)/°T	≤	1.50	1.80	2.00

表 2 (续)

项 目	指 标		
	优 级 品	一 级 品	二 级 品
灰分(干基)/% ≤	0.10	0.15	0.18
蛋白质(干基)/% ≤	0.35	0.45	0.60
斑点/(个/cm ²) ≤	0.4	0.7	1.0
脂肪(干基)/% ≤	0.10	0.15	0.20
细度/% ≥	99.5	99.0	98.5
白度/% ≥	88.0	87.0	85.0

3.3 卫生要求

应符合表 3 规定。

表 3 卫生要求

项 目	指 标		
	优 级 品	一 级 品	二 级 品
二氧化硫/(mg/kg) ≤	30.0		
砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5		
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	1.0		
大肠菌群/(MPN/100 g) ≤	70		
霉菌/(CFU/g) ≤	100		

4 检验方法

4.1 感官

按 GB/T 12309—1990 中 4.2 执行。

4.2 水分

按 GB/T 12087 执行。

4.3 酸度

按 GB/T 5009.53—2003 中 4.6 执行,同时做空白试验。

4.4 灰分

按 GB/T 12086 执行。

4.5 蛋白质

按 GB/T 12309—1990 中 4.3.6 执行。

4.6 斑点

按 GB/T 12095 执行。

4.7 脂肪

按 GB/T 12309—1990 中 4.3.7 执行。

4.8 细度

按 GB/T 12096—1989 执行。其中 4.2 按以下规定执行:0.15 mm 实验筛。

4.9 白度

按 GB/T 12097—1989 执行。其中 4.1 按以下规定执行：白度仪：波长在 420 nm~470 nm 之间，有适合的样品盒及标准白板，能精确到 0.1。

4.10 二氧化硫

按 GB/T 12309—1990 中 4.3.8 执行。

4.11 砷

按 GB/T 5009.11 执行。

4.12 铅

按 GB/T 5009.12 执行。

4.13 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 执行。

4.14 霉菌

按 GB/T 4789.15 执行。

5 检验规则

5.1 批次和抽样

5.1.1 批次

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.1.2 抽样

每一批次抽样方案按式(1)计算：

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

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。

5.2 出厂检验

出厂检验项目为感官要求和理化指标，检验合格后方可出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验包括技术要求中全部项目。

5.3.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 新产品定型鉴定时；
- b) 更改关键工艺和设备时；
- c) 停产半年以上，重新开始生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 卫生指标有一项不合格，该批次产品为不合格。

5.4.2 复验：标志标签、包装不合格者，允许进行整改后申请复检一次，以复检结果为准。感官要求、理化指标有一项不合格，可加倍抽样进行复验，以复检结果为准。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

标签按 GB 7718 执行，标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

包装材料应干燥、清洁、牢固,符合食品包装材料的卫生要求。

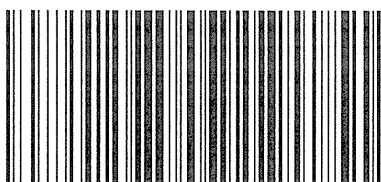
6.3 运输

运输设备应清洁卫生,无强烈刺激味;不得与有毒、有害、有腐蚀性物品混装、混运;运输中要保持干燥、清洁。

6.4 贮存

6.4.1 产品贮存在阴凉、干燥、通风无污染的环境下,不应露天堆放。

6.4.2 产品保质期为 18 个月。



GB/T 8885-2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-34018