



# 中华人民共和国国家标准

GB 31637—2016

---

食品安全国家标准

食用淀粉

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

---

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会  
国家食品药品监督管理总局 发布

# 食品安全国家标准

## 食用淀粉

### 1 范围

本标准适用于食用淀粉。

### 2 术语和定义

#### 2.1 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,或者在淀粉分子上未引入新化学基团且未改变淀粉分子中的糖苷键类型的变性淀粉(包括预糊化淀粉、湿热处理淀粉、多孔淀粉和可溶性淀粉等)。

##### 2.1.1 谷类淀粉

以大米、玉米、高粱、小麦、荞麦等谷物为原料加工成的淀粉。

##### 2.1.2 薯类淀粉

以木薯、甘薯、马铃薯等薯类为原料加工成的淀粉。

##### 2.1.3 豆类淀粉

以绿豆、蚕豆、豌豆等豆类为原料加工成的淀粉。

##### 2.1.4 其他类淀粉

以菱、藕、荸荠等为原料加工成的淀粉。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色或类白色,无异色	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光线下,观察其色泽和状态,闻其气味
气味	具有产品应有的气味,无异嗅	
状态	粉末或颗粒状,无正常视力可见外来异物	

## 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 <sup>a</sup> /(g/100 g)		GB 5009.3
谷类淀粉	≤ 14.0	
薯类、豆类和其他类淀粉(不含马铃薯淀粉)	≤ 18.0	
马铃薯淀粉	≤ 20.0	
<sup>a</sup> 不适用于变性淀粉。		

## 3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤	10 <sup>3</sup>			GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。