

ICS 67.180
X 11



中华人民共和国国家标准

GB/T 29343—2012

木薯淀粉

Edible cassava starch

2012-12-31 发布

2013-09-01 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

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准主要起草单位：中国商业联合会、广西木薯产业协会、广西农垦明阳生化集团股份有限公司、广西红枫淀粉有限公司、广西椰岛淀粉工业有限公司、南宁市坛洛淀粉厂、广西荟力淀粉有限公司、三明百事达淀粉有限公司、杭州普罗星淀粉有限公司、中国淀粉工业协会。

本标准主要起草人：文玉萍、玉琼广、王自豪、刘振宇、郑士勇、林景琚、陈学文、成林锦、陈颖、游为贵。

木薯淀粉

1 范围

本标准规定了木薯淀粉的术语和定义、分类、原料和食品添加剂、技术要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存、销售和召回的要求。

本标准适用于 3.1 中所定义产品的生产、检验和销售。

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 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 8884—2007 马铃薯淀粉

GB/T 12087 淀粉水分测定 烘箱法

GB/T 12104 淀粉术语

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令第 75 号)

食品召回管理的规定(国家质量监督检验检疫总局令第 98 号)

3 术语和定义

GB/T 12104 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

木薯淀粉 cassava starch

从木薯块根中提取的淀粉。

4 分类

4.1 食用木薯淀粉。

4.2 工业用木薯淀粉。

5 原料和食品添加剂

5.1 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。

5.2 食品添加剂

应符合相关国家标准和行业标准的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	
	食用木薯淀粉	工业用木薯淀粉
色泽和形态	白色或稍带浅黄色的粉末	具有该产品应有的色泽和形态
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物质	—

6.2 理化指标

6.2.1 食用木薯淀粉

应符合表 2 的规定。

表 2 食用木薯淀粉理化指标

项 目	指 标		
	优级	一级	合格
水分/(g/100 g)	≤ 13.5	14.0	15.0
灰分(干基)/(g/100 g)	≤ 0.20	0.30	0.40
斑点/(个/cm ²)	≤ 3.0	6.0	8.0
细度[150 μm(100目)筛通过率]/%	≥ 99.8	99.5	99.0
粘度[6%(干物质计),700 cmg,峰值粘度]/BU	≥ 600		
白度(457 nm 蓝光反射率)/%	≥ 92.0	89.0	86.0
蛋白质(干基)/(g/100 g)	≤ 0.20	0.30	0.40
pH	5.0~8.0		

6.2.2 工业用木薯淀粉

应符合表 3 的规定。

表 3 工业用木薯淀粉理化指标

项 目	指 标			
	优级	一级	合格	
水分/(g/100 g)	≤	13.5	15.0	
灰分(干基)/(g/100 g)	<	0.20	0.30	0.40
斑点/(个/cm ²)	≤	3.0	6.0	8.0
细度[150 μm(100 目)筛通过率]/%	≥	99.8	99.5	99.0
粘度[6%(干物质计), 100 cmg, 峰值粘度]/BU	≥	550		
白度(457 nm 蓝光反射率)/%	≥	92.0	88.0	84.0

6.3 食用木薯淀粉安全指标

应符合相关食品安全国家标准的规定。

6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

7.1.1 取适量样品置于白色瓷盘内,在自然光线条件下,用肉眼观察其色泽、形态和杂质,并取少量样品经糊化后品尝其滋味。

7.1.2 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。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB/T 12087 规定的方法测定。

7.2.2 灰分

按 GB/T 22427.1 规定的方法测定。

7.2.3 斑点

按 GB/T 22427.4 规定的方法测定。

7.2.4 细度

按 GB/T 22427.5 规定的方法测定。

7.2.5 白度

按 GB/T 22427.6 规定的方法测定。

7.2.6 粘度

按 GB/T 22427.7 规定的方法测定。

7.2.7 蛋白质

按 GB/T 22427.10 规定的方法测定。

7.2.8 pH 值

按照 GB/T 8884—2007 中附录 A 的规定测定。

7.2.9 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.10 氢氰酸

按 GB/T 5009.36 规定的方法测定。

7.2.11 二氧化硫

按 GB/T 22427.13 规定的方法测定。

7.3 净含量负偏差

按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 批

同一生产线、同一班次的产品为一批。

8.2 抽样

每一批随机均匀抽取,抽样数量按式(1)计算,但每批数量不少于 20 kg。

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

式中:

n ——抽取的样品数量;

N ——批数量。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批按出厂检验项目进行检验,检验合格方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目

8.3.2.1 食用木薯淀粉包括感官要求、水分、灰分、斑点、细度、粘度、白度和 pH。

8.3.2.2 工业用木薯淀粉包括感官要求、水分、灰分、斑点、细度、粘度和白度。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验的项目包括第 6 章“技术要求”规定的所有项目。

8.4.2 有下列情况之一的,应进行型式检验。

- a) 新产品定型鉴定时;
- b) 原料来源有重大改变或生产工艺重大改变时;
- c) 产品停产3个月以上又恢复生产时;
- 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的要求时。

8.5 判定和复检规则

8.5.1 出厂检验判定和复检

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定,判为相应的等级品。

8.5.1.2 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。

8.5.2 型式检验判定和复检

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定,判为合格品。

8.5.2.2 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,复检后仍有一项不符合本标准的规定,判该产品为不合格产品。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

9.1 标签、标志

产品应进行预包装,食用木薯淀粉的预包装产品标签应符合GB 7718的规定。产品外包装的标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

包装容器及其材料应符合相关卫生标准和有关规定。

9.3 运输

运输设备应保持干燥、清洁,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混装、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。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮。

9.5 销售

产品销售场所保持干燥、清洁,不与有毒、有害、有异味物品共处。

10 召回

食用木薯淀粉应执行《食品召回管理的规定》。