



中华人民共和国国家标准

GB/T 8883—201×
代替 GB/T 8883—2008

食用小麦淀粉

Edible wheat starch

××××-××-××发布

××××-××-××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。

本标准代替 GB/T 8883—2008《食用小麦淀粉》，与 GB/T 8883—2008 相比主要技术变化如下：

- 增加了术语(见第 3 章)；
- 删除了要求中的卫生要求(2008 年版的 3.3)；
- 增加了产品安全指标(见 4.3)；
- 修改了小麦 A 淀粉的斑点指标,增加了小麦 B 淀粉的技术要求(见表 2,2008 年版的表 2)；
- 删除了黏度指标(2008 年版的表 2)；
- 修改了脂肪检验方法(见附录 A,2008 年版的 4.6)；
- 修改了检验规则中的抽样方法(见 6.1、6.2,2008 年版的 5.1)。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国食用淀粉及淀粉衍生物标准化技术委员会(SAC/TC 552)归口。

本标准起草单位:江南大学、中国淀粉工业协会变性淀粉专业委员会、河南中鹤纯净粉业有限公司、安徽瑞福祥食品有限公司、河南飞天农业开发股份有限公司、山东渠风食品科技有限公司、杭州普罗星淀粉开发有限公司、中国商业联合会。

本标准主要起草人:洪雁、顾正彪、邵亓超、郭文杰、董得平、刘维亮、王小芬、刘振宇、李兆丰、李才明。

本标准于 1988 年 3 月首次发布,2008 年 8 月首次修订,本次为第二次修订。

食用小麦淀粉

1 范围

本标准规定了食用小麦淀粉的技术要求、检验方法、检验规则、验收规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和销售的要求。

本标准适用于 GB/T 1355 中小麦粉为原料生产的食用淀粉。

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/T 1355 小麦粉

GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4—2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.239—2016 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12104 淀粉术语

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 22427.10—2008 淀粉及其衍生物氮含量测定

GB 31637—2016 食品安全国家标准 食用淀粉

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[2005]第 75 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

小麦 A 淀粉 wheat A-starch

小麦淀粉中颗粒直径一般在 10 μm 以上的淀粉。

注: 占小麦淀粉质量的 70%以上。

3.2

小麦 B 淀粉 wheat B-starch

小麦淀粉中颗粒直径一般在 10 μm 以下的淀粉。

注: 占小麦淀粉质量的 30%以下。

4 技术要求

4.1 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标			
	小麦 A 淀粉			小麦 B 淀粉
	优级品	一级品	二级品	
外观	白色粉末			白色或淡黄色粉末
气味	具有小麦淀粉固有的气味,无异味			

4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化要求

项目		指 标			
		小麦 A 淀粉			小麦 B 淀粉
		优级品	一级品	二级品	
水分/%	≤	14.0			14.0
酸度(干基)/°T	≤	2.00	2.50	3.50	6.00
灰分(干基)/%	≤	0.25	0.30	0.40	0.40
蛋白质(干基)/%	≤	0.30	0.40	0.50	3.00
脂肪(干基)/%	≤	0.07	0.10	0.15	0.45
斑点/(个/cm ²)	≤	1.0	2.0	3.0	6.0
细度[150 μm(100 目)筛通过率(质量分数)]/%	≥	99.8	99.0	98.0	90.0
白度(457 nm 蓝光反射率)/%	≥	93.0	92.0	91.0	70.0

4.3 安全指标

应符合 GB 31637—2016 的规定。

4.4 净含量

净含量应符合 JJF 1070 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标检测

5.1.1 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。

5.1.2 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,嗅其气味。

5.2 水分检测

水分检测按 GB 5009.3—2016 中的第一法执行。

5.3 酸度检测

酸度检测按 GB 5009.239—2016 中的 5.3 的规定执行。

5.4 灰分检测

灰分检测按 GB 5009.4—2016 中的第一法执行。

5.5 蛋白质检测

蛋白质检测按 GB/T 22427.10—2008 执行(氮换算成蛋白质系数为 5.7)。

5.6 脂肪检测

脂肪检测按照附录 A 规定的方法执行。

5.7 斑点检测

斑点检测按 GB/T 22427.4 执行。

5.8 细度检测

细度检测按 GB/T 22427.5 执行。

5.9 白度检测

白度检测按 GB/T 22427.6 执行。

6 检验规则

6.1 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、同一规格产品为一批。

6.2 抽样方法、基数及数量

随机抽取同一批次产品。所抽查的样品基数不得少于 250 kg,且不少于 10 个独立包装;抽样人员需携带取样工具和盛装样品的容器。抽样时,应从同一批次样品堆的 4 个不同部位随机抽取 4 个或 4 个以上的独立包装,分别从中取出相应的样品;抽样总量不得少于 2 kg。将抽取的样品通过四分法分样,取出一部分供检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批按出厂检验项目进行检验,检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、斑点、细度和白度。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验的项目包括第 4 章技术要求中规定的所有项目。

6.4.2 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) 产品停产半年以上又恢复生产时;
- 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。

6.5 判定和复检规则

6.5.1 出厂检验判定和复检

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合 4.1、4.2 和 4.3 中的要求,判为合格品。

6.5.1.2 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。

6.5.2 型式检验判定和复检

6.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定,判为合格品。

6.5.2.2 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

7.1 标签、标志

7.1.1 产品的标签应符合 GB 7718 的规定,并明确标出产品的等级。

7.1.2 产品的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 同一规格的包装容器要求大小一致,干燥、清洁、牢固并符合相关的卫生要求。

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

7.3 运输

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。装卸时应轻拿轻放,严禁直接钩、扎包装袋。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在室温、遮阴、干燥、通风良好、洁净、无异味、无病虫害和鼠害的环境下,不能与有毒、有害物品混贮,不应露天堆放。

7.4.2 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。

7.5 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。

附 录 A

(规范性附录)

脂肪的测定

A.1 原理

用乙醚将样品中的脂肪抽提出来,干燥后,得到样品的总脂肪剩余物质量占原样品质量的百分率。

A.2 仪器

A.2.1 索氏提取器(Soxhlet)。

A.2.2 电水浴锅。

A.2.3 鼓风干燥箱。

A.3 试剂与材料

A.3.1 无水乙醚。

A.3.2 滤纸筒及脱脂滤纸。

A.4 操作过程

精确称取绝干样品 5 g(精确至 0.000 1 g),用经过干燥的脱脂滤纸将样品包好,置于滤纸筒中,放入索氏提取器抽提筒内,将抽提筒与经过干燥的已知质量的抽提瓶连好,将乙醚倒入抽提筒内至虹吸管高度上边,使乙醚虹吸下去。两次后,再倒入乙醚至虹吸管高度 2/3 处,装上冷凝管,在 65 °C 蒸馏水的水浴上回流抽提 4 h。取出滤纸筒,回收乙醚,至抽提瓶中残留液为 1 mL~2 mL 时,取下抽提瓶,在水浴上驱除残余的乙醚,洗净瓶外部,置于 105 °C 鼓风干燥箱中,烘至恒重(前后两次称量之差不得超过 0.2 mg,取较小称量结果)。

A.5 计算

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_0} \times 100\%$$

式中:

X ——样品的脂肪, %;

m_1 ——抽提瓶和残留物的质量,单位为克(g);

m_2 ——抽提瓶的质量,单位为克(g);

m_0 ——绝干样品的质量,单位为克(g)。

取平行实验的算术平均值为结果,最终结果保留两位小数。

A.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 5%。