

ICS 67.180
CCS X31

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1840—XXXX
代替 QB 1840-1993

工业薯类淀粉

Industrial tuber starch

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替了QB 1840-1993《工业薯类淀粉》。

本文件与QB 1840-1993相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- a) 略；
- b) 略；
- c) 略。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分技术委员会（SAC/TC64/SC5）归口。

本文件起草单位：略

本文件主要起草人：略

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——1993年首次发布版本为QB 1840-1993；

——本次为第一次修订。

工业薯类淀粉

1 范围

本文件规定了工业薯类淀粉的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于工业薯类淀粉的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文本必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T191 包装储运图示标志
GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
GB/T 603-2002 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落菌数测定
GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6682-2008 分析实验室用水规格和试验方法
GB 7718 预包装食品标签通则
GB/T 5009.4 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

工业薯类淀粉 industrial tuber starch

以木薯、马铃薯和甘薯为原料，经清洗、粉碎、过筛、沉降、洗涤、干燥等工艺步骤，用于工业生产的薯类淀粉。

3.1.1

木薯淀粉 tapioca starch; cassava starch

木薯块根中提取的淀粉。

3.1.2

马铃薯淀粉 potato starch

土豆淀粉

马铃薯块茎中提取的淀粉。

3.1.3

甘薯淀粉 sweet potato starch

红薯淀粉

甘薯块根中提取的淀粉。

4 分类

4.1 按应用领域

分为食品原料用、发酵营养物质用、非食品工业用。

4.2 按原料来源

分为木薯淀粉、马铃薯淀粉和甘薯淀粉

5 要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	木薯淀粉	马铃薯淀粉	甘薯淀粉
色泽和状态	白色或类白色，具有光泽的粉末		
气味	无异味		
杂质	正常视力下无可见外来物质		

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		理化要求		
		木薯淀粉	马铃薯淀粉	甘薯淀粉
水分/(g/100g)	≤ 优级品	13.5	20.0	14.0
	一级品	15.0	20.0	15.0

		合格品	15.0	20.0	15.0
灰分（以干基计）/(g/100g)	≤	优级品	0.20	0.30	0.30
		一级品	0.30	0.40	0.35
		合格品	0.40	0.50	0.40
斑点/(个/cm ³)	≤	优级品	3.0	3.0	3.0
		一级品	6.0	5.0	7.0
		合格品	8.0	9.0	9.0
细度[150 μm（100目）筛通过率]/%	≥	优级品	99.8	99.9	99.5
		一级品	99.5	99.5	99.0
		合格品	99.0	99.0	98.0
粘度[6%（以干物质计），700 cmg，峰值粘度]/BU	≥	优级品	550	1300	500
		一级品	550	1100	500
		合格品	550	900	500
白度（457 nm 蓝光反射率）/%	≥	优级品	92.0	92.5	82.0
		一级品	88.0	90.0	78.0
		合格品	84.0	88.5	76.0
蛋白质（以干基计）/%	≤	优级品	0.20	0.10	0.10
		一级品	0.30	0.15	0.20
		合格品	0.40	0.20	0.30

5.3 安全指标

优级品应符合 GB 31637 的相关要求。一级品和合格品应符合相关规定。

6 试验方法

6.1 一般要求

本文件所用试剂和水，在没有注明其他要求时，均指分析纯试剂和符合 GB/T 6682-2008 规定的三级水。试验中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品，在没有注明其他要求时，均按 GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603 的规定制备。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

6.2 感官

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。

5.3 水分

按 GB 5009.3-2016 规定的第一法直接干燥法进行测定。

6.4 灰分

按 GB 5009.4-2016 规定的第一法进行测定。

6.5 斑点

按 GB/T 22427.4-2008 规定的方法进行测定。

6.6 细度

按 GB/T 22427.5 规定的方法进行测定。

6.7 粘度

按 GB/T 22427.7 规定的方法进行测定。

6.8 白度

按 GB/T 22427.6 规定的方法进行测定。

6.10 蛋白质

按 GB 5009.5 中规定的方法进行测定，氮换算成蛋白质系数为 6.25。

7 检验规则

7.1 一般要求

产品按本文件规定进行检验，合格的产品附有生产厂质量检测部门签发的质量合格证明，方可出厂。

7.2 组批

以同一次投料生产、同一规格、同一品种的均一质量的产品为一批。

7.3 抽样

7.3.1 整批产品中抽取样品时，应先从整批下包装单位，然后在抽出的包装单位中抽取均匀。

7.3.2 整批产品中包装单位的抽取，抽取包装单位的数量按式(1)计算。

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

式中：

A——应抽取的包装单位的数量；

N——批量的总包装单位的数量。

7.3.3 应用清洁、干燥的取样工具，均匀地抽取试样，每袋等量取样，取样总量应不少于 2 kg，将抽取样品迅速混匀，然后平均分装于两个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间及地点、取样人姓名等，一份供检测用，一份封存保留半个月备查。

7.4 出厂检验

优级品出厂检验项目为感官、水分、灰分、斑点、细度、粘度、白度、蛋白质
其他出厂检验项目为感官、水分、灰分、粘度

7.5 型式检验

型式检验项目为本文件要求中规定的全部项目。一般情况下，型式检验每 6 个月进行 1 次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a)原辅材料有较大变化时；
- b)更改关键工艺或设备时；
- c)新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后，重新恢复生产时；

- d)出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e)国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.6 判定规则

7.6.1 抽取样品经检验，检验项目全部符合要求，判定该批产品合格。

7.6.2 检验项目如有一项至两项不符合要求，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复验结果为准。若仍有一项不符合要求，应做降级处理。不符合最低等级要求者，则判该批产品为不合格。检验结果如有三项及以上指标不符合要求，判定该批产品不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 包装及标志

8.1.1 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。对有特殊要求的包装及标志，按需方要求进行包装及标志。

8.1.2 应采用符合相应行业产品包装要求的包装材料，经检验合格后方可使用。严格密封，以防产品吸潮和漏出。

8.2 运输

运输工具应清洁；禁止与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品混装、混运，应避免受潮、受压、暴晒；装卸时应轻搬、轻放。

8.3 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内，严禁与有毒有污染的物品或其他杂物混存。
