



中华人民共和国国家标准

GB/T 29343—××××

木薯淀粉

Cassava starch

（征求意见稿）

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类 1

5 原料 1

6 技术要求 2

7 检验方法 3

8 检验规则 3

9 标签、标志、包装、运输、贮存和销售 4

附录 A 5

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。

本文件规定了木薯淀粉质量相关技术要求，相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替GB/T 29343-2012《木薯淀粉》，与GB/T 29343-2012相比主要技术变化如下：

- 修正了标准英文名称（见封面）；修改了标准适用范围（见第1章）；
- 定义了食用木薯淀粉和非食用木薯淀粉的范围（见第3.1章）；
- 更新了规范性引用文件（见第2章）；
- 完善了表1中外观的表述（见表1）；
- 删除了5.2 添加剂（见2012版第5.2章）；
- 删除了木薯淀粉中的黏度指标；更新了木薯淀粉的理化指标（见表2和表3）；
- 区分了新鲜木薯和木薯干的白度指标（见表2和表3）；
- 更新了安全指标的表述（见第6.3章）；
- 更新了理化指标的检验方法（见第7.2章）；
- 更新了检验规则（见第8章）；
- 删除了召回（见2012版第10章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国食用淀粉及淀粉衍生物标准化技术委员会（SAC/TC552）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为第二次修订。

木薯淀粉

1 范围

本文件规定了木薯淀粉的术语和定义、分类、原料、技术要求、检验方法、检验规则，以及标签、标志、包装、运输、贮存和销售的要求。

本文件适用于以新鲜木薯或木薯干为原料生产的木薯淀粉。

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，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）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12104 淀粉及其衍生物术语

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 淀粉及其衍生物氮含量测定方法(ISO 3188:1978)

GB 31637 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（国家市场监督管理总局令2023年第70号）

3 术语和定义

GB/T 12104 界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

木薯淀粉 cassava starch; tapioca starch

以新鲜木薯块根或木薯干为原料，提取得到的淀粉。其中食用木薯淀粉是作为食品、饲料和医药加工用原料或配料，非食用木薯淀粉是作为除食用木薯淀粉用的原料或配料。

4 分类

4.1 食用木薯淀粉

4.2 非食用木薯淀粉

5 原料

新鲜木薯或木薯干应无异味、臭味，不应有腐烂和霉变，并符合国家的相关要求。

6 技术要求

6.1 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	
	食用木薯淀粉	非食用木薯淀粉
外观	白色或微带浅黄色阴影的粉末、无正常视力可见的外来物质,无肉眼可见霉块或者霉斑	白色或稍带浅黄色的粉末、无正常视力可见的外来物质,无肉眼可见霉块或者霉斑
气味	具有木薯淀粉固有的气味,无异味	

6.2 理化指标

食用木薯淀粉理化指标应符合表2规定。

表2 食用木薯淀粉理化指标

项目		指标		
		优级品	一级品	二级品
灰分(干基)/(g/100g)	≤	0.10	0.20	0.30
蛋白质(干基)/(g/100g)	≤	0.20	0.30	0.30
斑点/(个/cm ²)	≤	2.0	4.0	6.0
细度(150 μm(100目)筛通过率质量分数)/%	≥	99.8	99.5	99.0
白度(457 nm蓝光反射率)/% ≥	以新鲜木薯为原料	92.0	90.0	88.0
	以木薯干为原料	80.0	77.0	74.0
pH值		5.0~7.5		

非食用木薯淀粉理化指标应符合表3规定。

表3 非食用木薯淀粉理化指标

项目		指标		
		优级品	一级品	二级品
水分/(g/100g)	≤	15.0		
灰分(干基)/(g/100g)	≤	0.20	0.30	0.40
斑点/(个/cm ²)	≤	3.0	6.0	8.0
细度(150 μm(100目)筛通过率质量分数)/%	≥	99.5	99.0	98.0
白度(457 nm蓝光反射率)/% ≥	以新鲜木薯为原料	92.0	88.0	84.0
	以木薯干为原料	80.0	76.0	72.0
pH值		5.0-8.0		

6.3 安全指标

食品用木薯淀粉应符合GB 31637的规定,饲料和医药用木薯淀粉应符合其相关国家和行业要求。

6.4 净含量

净含量应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 感官指标检测

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。

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30s，嗅其气味。

7.2 水分检测

水分检测按GB 5009.3中的直接干燥法执行。

7.3 灰分检测

灰分检测按GB5009.4 中的第一法执行。

7.4 蛋白质检测

蛋白质检测按GB/T 22427.10 执行（氮换算成蛋白质系数为6.25）。

7.5 斑点检测

斑点检测按GB/T 22427.4 执行。

7.6 细度检测

细度检测按GB/T 22427.5 执行。

7.7 白度检测

白度检测按GB/T 22427.6 执行。

7.8 pH值检测

pH值检测按附录A中的方法执行。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 抽样方法、基数及数量

随机抽取同一批次产品。在生产企业所抽查的样品基数不得少于250kg，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2kg。将抽取的样品通过四分法分样，取出一部分供检验。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批按出厂检验项目进行检验，检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求和理化指标。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验包括第6章规定的全部项目。

8.4.2 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) 原料来源有重大改变或生产工艺重大改变时；
- 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。

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的6.1、6.2和6.3中的要求, 判为合格品。

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

9.1.1 产品的标签应符合GB7718的规定, 并明确标出产品的等级。

9.1.2 产品的标志应符合GB/T191的规定。

9.2 包装

9.2.1 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。

9.2.2 食用木薯淀粉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。

9.3 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。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在常温、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。

9.4.2 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。

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。

附录 A

(规范性附录)

淀粉pH值的测定**A.1 原理:**

用pH计测量淀粉悬浊液的pH值。

A.2 仪器:

烧杯 100 mL; pH计; 玻璃棒

A.3 试剂:

蒸馏水或去离子水;

A.4 操作步骤:**A.4.1 每日测量前的工作****A.4.1.1 检查装有盐的玻璃电极。**

A.4.1.2 用新配置的pH值为4.00、6.86和9.18的标准缓冲溶液校正pH计, 在记录本上记下校正结果。

A.4.2 测量**A.4.2.1 称25 g淀粉于100 mL烧杯中。****A.4.2.2 加入50 mL蒸馏水或去离子水。****A.4.2.3 搅拌使之成为悬浊液。****A.4.2.4 将悬浊液至少静置5 min然后再搅拌。****A.4.2.5 用蒸馏水或去离子水清洗电极。****A.4.2.6 在悬浊液沉淀之前测其pH值。****A.4.2.7 读出显示器pH值结果。****A.4.2.8 用蒸馏水或去离子水清洗置于试样中的电极。****A.4.3 测量后的工作****A.4.3.1 使用完毕, 用蒸馏水或去离子水清洗电极并用柔软的纸小心拭干。****A.4.3.2 将电极置于饱和氯化钾溶液中保管。****A.5 结果分析**

A.5.1 显示器显示pH值, 如允许差符合要求, 取平行实验的算术平均值为结果, 最终结果保留一位小数。

A.5.2 分析人员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0.1。