



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—××××

## 食用甘薯淀粉

Edible sweet potato starch

200×-××-××发布

200×-××-××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

目次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	1
5 检验方法 .....	2
6 检验规则 .....	3
7 标签、标志、包装、运输、贮存和销售 .....	4
附录 A（规范性附录） 淀粉 pH 值的测定 .....	5

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

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：中国农业科学院农产品加工研究所、河南天豫薯业股份有限公司、山东华强农业科技发展有限公司、泗水利丰食品有限公司、山东圣琪生物有限公司、河南方城县固德威薯业设备厂、河南工业大学、河南省平顶山市农天薯业有限公司。

本标准主要起草人：木泰华、赵天学、孙红男、王步利、孔宪奎、王彦波、刘玉奉、杨峰、陈井旺、季蕾蕾、张建辉。

# 食用甘薯淀粉

## 1 范围

本标准规定了食用甘薯淀粉的术语和定义、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。

本标准适用于以甘薯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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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—2008 淀粉粘度测定

GB/T 22427.10 淀粉及其衍生物氮含量测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

**食用甘薯淀粉** **edible sweet potato starch**

从甘薯块根中提取的可食用的淀粉。

## 4 技术要求

### 4.1 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽和形态	白色或稍带微青色的粉末
滋味	具有甘薯淀粉固有的滋味,无异味,无砂齿
气味	具有甘薯淀粉固有的气味,无异味
杂质	正常视力下无可见外来物质

4.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标		
	优级品	一级品	二级品
水分/% ≤	14.0	15.0	
灰分(干基)/% ≤	0.3	0.35	0.4
蛋白质(干基)/% ≤	0.1	0.2	0.3
斑点/(个/cm <sup>2</sup> ) ≤	3	7	9
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/% ≥	82.0	78.0	76.0
峰值黏度,6%(干物质计),700 cmg/BU ≥	500		
pH 值	6.0~8.0		

4.3 安全指标

应符合相关食品安全国家标准的规定。

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

- 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,并取少量样品经糊化后品尝其滋味。
- 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,倾出上清液,嗅其气味。

## 5.2 理化指标

### 5.2.1 水分

水分测定按 GB/T 12087 规定的方法执行。

### 5.2.2 灰分

灰分测定按 GB/T 22427.1 规定的方法执行。

### 5.2.3 蛋白质

蛋白质测定按 GB/T 22427.10 规定的方法执行。

### 5.2.4 斑点

斑点测定按 GB/T 22427.4 规定的方法执行。

### 5.2.5 细度

细度测定按 GB/T 22427.5 规定的方法执行。

### 5.2.6 白度

白度测定按 GB/T 22427.6 规定的方法执行。

### 5.2.7 黏度

黏度测定按 GB/T 22427.7—2008 规定的方法二执行。

### 5.2.8 pH 值

pH 值测定按附录 A 规定的方法执行。

## 5.3 净含量负偏差

净含量负偏差测定按 JJF 1070 规定的方法执行。

## 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。在生产企业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、白度和 pH。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验的项目包括第 4 章规定的所有项目,以及标签。

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) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 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第 4 章中相对应指标的规定,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 及 GB 28050 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 产品应存放在阴凉、干燥、通风良好、洁净、无异味、无病虫害和鼠害的库房内,不能与有毒、有害物品混贮。码垛时离地、离墙各 20 cm 以上。

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)  
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。

## 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 用新配制的 pH 值为 4 和 7 的标准缓冲溶液校正 pH 计。

A.4.1.3 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,取两次测定的算术平均值为结果。
  - A.5.2 分析人员同时或迅速连续平行进行两次测定,其结果之差的绝对值不应超过 0.1。
  - A.5.3 结果保留一位小数。
-