

本标准仅适用于以玉米为原料（原料需符合食用标准）而生产的食用淀粉。

1 产品分级

食用玉米淀粉分为优级品、一级品、二级品。

2 质量要求

2.1 感官指标，见表 1。

表 1

项 目	指 标		
	优级品	一级品	二级品
色 泽	白玉米	洁白有光泽	洁白
	黄玉米	白色略带微黄色阴影	白色带微黄色阴影
气 味	无异味		
口 感	无砂齿		
杂 质	无外来物		

2.2 理化指标,见表 2 。

表 2

项 目	指 标		
	优级品	一级品	二级品
水分,% ≤	13.00	14.00	14.00
酸度,° T ≤	20.00	20.00	25.00
灰分,% ≤	0.10	0.15	0.20
蛋白质,% ≤	0.30	0.50	0.70
斑点,个/cm**2 ≤	0.40	1.00	1.50
细度 150 μ m(100	99.90	99.50	99.30

目)筛通过率,%	≥			
脂肪,%	≤	0.15	0.20	0.25
白 440NM 白玉米		97.50	96.00	95.00
度 蓝光反				
度 射率,% 黄玉米		92.00	92.00	90.00

2.3 卫生指标,见表 3。

表 3

项 目	指 标		
	优级品	一级品	二级品
二氧化硫,mg/kg	≤	30.00	
砷 ,mg/kg,以 As 计	≤	0.50	
铅 ,mg/kg,以 Pb 计	≤	1.00	

3 检验规则和方法

按照 GB 12086-89《淀粉灰分测定方法》、GB 12087-89《淀粉水分测定方法》、GB 12088-89《淀粉总脂肪测定方法》、GB 12089-89《淀粉及其衍生物硫酸化灰分测定方法》、GB 12090-89《淀粉及其衍生物酸度测定方法》、GB 12094-89《淀粉及其衍生物二氧化硫含量测定方法》、GB 12095-89《淀粉斑点测定方法》、GB 10096-89《淀粉细度测定方法》、GB 12097-89《淀粉白度测定方法》执行。

4 标志、包装、运输、贮存

按照 ZB X08 001-87《食用淀粉包装、标志、运输、贮存标准》执行。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由上海市蔬菜公司起草。

本标准主要起草人黄雄辉、陈惠英、王宝弟、黄少来。