



中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1039—2014
代替 NY/T 1039—2006

绿色食品 淀粉及淀粉制品

Green food—Starch and starch product

2014-10-17 发布

2015-01-01 实施

中华人民共和国农业部 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 NY/T 1039—2006《绿色食品 淀粉及淀粉制品》。与 NY/T 1039—2006《绿色食品 淀粉及淀粉制品》相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 增加了术语和定义;
- 删除了原料产地环境;
- 修改了感官指标;
- 增加了水分、灰分、蛋白质、脂肪、斑点、白度、电导率、氰氢酸、淀粉、断条率等理化指标;
- 删除了汞、铬、镉、氟、敌敌畏、乐果、西维因、抗蚜威、志贺氏菌项目,修改了二氧化硫、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群指标;
- 增加了霉菌和酵母项目。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(佳木斯)。

本标准主要起草人:韩国、程春芝、孙明山、段余君、卢宝华、柳洪芳、刘成才、牛兆红、李珍、孙兰金、王亚宁、王艳玲、叶博、张海珍、闫岩、户江涛、赵保成、王靖。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1039—2006。

绿色食品 淀粉及淀粉制品

1 范围

本标准规定了绿色食品淀粉及淀粉制品的术语和定义、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品食用淀粉(包括谷类、薯类、豆类淀粉及菱角淀粉等其他食用淀粉)及食用淀粉制品[包括粉丝(条)、粉皮及其他食用淀粉制品等];不适用于魔芋粉及魔芋粉制品、藕粉、植物全粉(如马铃薯全粉)、淀粉糖、膨化淀粉制品、油炸淀粉制品、方便粉丝。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.3 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸和苯甲酸的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.36—2003 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8884—2007 马铃薯淀粉
- GB/T 12087 淀粉水分测定 烘箱法
- GB/T 12104 淀粉术语
- GB 12309—1990 工业玉米淀粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22427.1 淀粉灰分测定
- GB/T 22427.4 淀粉斑点测定
- GB/T 22427.6 淀粉白度测定
- GB/T 22427.13 淀粉及其衍生物二氧化硫含量的测定

GB/T 23587—2009 粉条

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

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

淀粉 starch

以谷类、薯类、豆类等植物为原料,通过物理方法而未经变性制成的由糖苷键连接而成的多糖,包括食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉及菱角淀粉等其他食用淀粉。

3.2

淀粉制品 starch product

以淀粉为主要原料制成的食品,包括粉丝(条)、粉皮和其他食用淀粉制品。

4 要求

4.1 原料

生产原料应符合绿色食品标准的规定,加工用水应符合 GB 5749 的规定,食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	淀 粉	淀粉制品	
色 泽	具有各自产品固有的正常色泽		取适量试样置于白色洁净的瓷盘中,在自然光线下目测色泽、杂质和组织状态,鼻嗅气味
气 味	具有各自产品固有的正常气味,无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		
组织状态	均匀粉末,无结块	具有各自产品固有的状态,外形均匀一致、完整、无碎屑	

4.4 理化指标

淀粉的理化指标应符合表 2 的规定,淀粉制品的理化指标应符合表 3 的规定。

表2 淀粉理化指标

序号	项 目	指 标					检验方法
		玉米淀粉	小麦淀粉	马铃薯淀粉	木薯淀粉	其他食用淀粉	
1	水分, %	≤14.0	≤14.0	≤20.0	≤14.0	≤20.0	GB/T 12087
2	灰分(干基), %	≤0.15	≤0.30	≤0.40	≤0.30	—	GB/T 22427.1
3	蛋白质(干基), %	≤0.45	≤0.40	≤0.15	≤0.30	—	GB 5009.5
4	脂肪(干基), %	≤0.15	≤0.10	—	—	—	GB 12309—1990 中 4.3.7
5	斑点, 个/cm ²	≤0.7	≤3.0	≤5.0	≤6.0	—	GB/T 22427.4
6	白度, %	≥87.0	≥91.0	≥90.0	≥88.0	—	GB/T 22427.6
7	电导率, μS/cm	—	—	≤150	—	—	GB/T 8884—2007 中附录 B
8	氰氢酸, mg/kg	—	—	—	≤10	—	GB/T 5009.36—2003 中 4.4

表3 淀粉制品理化指标

序号	项 目	指 标						检验方法
		干粉丝(条)		湿粉丝(条)		粉皮及其他淀粉制品		
		豆类、红薯 粉丝(条)	马铃薯粉 丝(条)	红薯粉丝 (条)	马铃薯粉 丝(条)	干品	湿品	
1	水分,%	≤15.0	≤17.0	≤60.0	≤75.0	≤17.0	≤75.0	GB 5009.3
2	淀粉,%	≥75.0	≥70.0	≥35.0	≥20.0	≥70.0	≥20.0	GB/T 5009.9
3	断条率,%	≤10.0				—		GB/T 23587—2009 中 6.4
4	灰分,%	≤0.8				—		GB 5009.4
5	氰氢酸 ^a ,mg/kg	≤10						GB/T 5009.36—2003 中 4.4
^a 氰氢酸仅适用于木薯淀粉制品。								

^a 氰氢酸仅适用于木薯淀粉制品。

4.5 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量应符合相关食品安全国家标准及规定,同时符合表4的规定。

表4 污染物、食品添加剂和真菌毒素限量

序号	项 目	指 标		检验方法
		淀 粉	淀粉制品	
1	总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.3	≤0.5	GB/T 5009.11
2	铝(以 Al 计),mg/kg	—	不得检出(<25)	GB/ T 5009.182
3	苯甲酸 ^a ,mg/kg	—	不得检出(<1)	GB/ T 5009.29
4	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5		GB/ T 5009.22
如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。				
^a 苯甲酸仅适用于湿淀粉制品。				

4.6 微生物限量

淀粉及淀粉制品中微生物限量应符合表5的规定。

表 5 淀粉及淀粉制品中微生物限量

序号	项 目	指 标			检验方法
		淀 粉		即食及冲调 淀粉制品	
		谷类淀粉	薯类淀粉、豆类淀粉及 其他食用淀粉		
1	菌落总数,CFU/g	—	≤10 000	≤1 000	GB 4789. 2
2	大肠菌群, MPN/g	<3	<3	<3	GB 4789. 3
3	霉菌和酵母, CFU/g	≤100	≤1 000	—	GB 4789. 15

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定, 检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品的产品应按照本标准中 4.3 ~ 4.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验, 其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标志和标签

6.1 标志

应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

6.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

按照 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定执行。

7.2 运输和贮存

按照 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品淀粉及淀粉制品产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 4.3 ~ 4.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物和食品添加剂项目

单位为毫克每千克

序号	检验项目	指 标		检验方法
		淀 粉	淀粉制品	
1	铅(以 Pb 计)	≤0.2	≤0.5	GB 5009.12
2	二氧化硫(以 SO ₂ 计)	≤30 (马铃薯淀粉≤20)	≤100	淀粉按照 GB/T 22427.13 规定执行 淀粉制品按照 GB/T 5009.34 规定执行
如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。				

表 A.2 致病菌项目

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g 表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌 ^a	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^a	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。					
注: <i>n</i> 为同一批次产品采集的样品件数; <i>C</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。					
^a 沙门氏菌和金黄色葡萄球菌仅适用于即食及冲调淀粉制品。					