



中华人民共和国国家标准

GB 31637—2016

食品安全国家标准

食 用 淀 粉

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 用 淀 粉
GB 31637—2016

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2017年8月第一版

*

书号: 155066·1-53795

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食 用 淀 粉

1 范围

本标准适用于食用淀粉。

2 术语和定义

2.1 食用淀粉

以谷类、薯类、豆类以及各种可食用植物为原料,通过物理方法提取且未经改性的淀粉,或者在淀粉分子上未引入新化学基团且未改变淀粉分子中的糖苷键类型的变性淀粉(包括预糊化淀粉、湿热处理淀粉、多孔淀粉和可溶性淀粉等)。

2.1.1 谷类淀粉

以大米、玉米、高粱、小麦、荞麦等谷物为原料加工成的淀粉。

2.1.2 薯类淀粉

以木薯、甘薯、马铃薯等薯类为原料加工成的淀粉。

2.1.3 豆类淀粉

以绿豆、蚕豆、豌豆等豆类为原料加工成的淀粉。

2.1.4 其他类淀粉

以菱、藕、荸荠等为原料加工成的淀粉。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	白色或类白色,无异色	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光线下,观察其色泽和状态,闻其气味
气味	具有产品应有的气味,无异嗅	
状态	粉末或颗粒状,无正常视力可见外来异物	