



中华人民共和国国家标准

GB/T 8884—2007
代替 GB/T 8884—1988

马铃薯淀粉

Potato starch

2007-01-15 发布

2007-06-01 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	I
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	2
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标签、标志、包装、运输、贮存	4
附录 A(规范性附录) 淀粉 pH 值的测定	5
附录 B(规范性附录) 淀粉电导率的测定	6
附录 C(资料性附录) 淀粉粘度的测定	7

前 言

本标准是对 GB/T 8884—1988《食用马铃薯淀粉》的修订。

本标准与 GB/T 8884—1988 相比主要差异如下：

一、增加了检测内容

- 根据国际惯例,增加了糊化温度指标、pH 值指标、电导率指标;
- 根据食品安全卫生要求及国际惯例,增加了微生物指标。

二、修订了检测指标

- 水分含量:优级品由 $\leq 18\%$ 改为 $18\% \sim 20\%$;
- 白度:优级品由 $\geq 94\%$ 改为 $\geq 93\%$,一级品由 $\geq 89\%$ 改为 $\geq 90\%$,合格品由 $\geq 84\%$ 改为 $\geq 88\%$;
- 斑点:一级品由 ≤ 7.0 个/ cm^2 ,改为 ≤ 5.0 个/ cm^2 ;
- 细度:优级品由 $\geq 99.60\%$ 改为 $\geq 99.90\%$;
- 二氧化硫:由 ≤ 30 ppm,改为优级品 ≤ 10 mg/kg、一级品 ≤ 15 mg/kg、合格品 ≤ 20 mg/kg;
- 砷:由 $\leq 0.5\%$,改为 $\leq 0.3\%$;
- 铅:由 $\leq 1.0\%$,改为 $\leq 0.5\%$ 。

三、规范了检测方法

- 粘度:将原标准应用的恩氏粘度,改为目前国际通用的布拉班德粘度 BU;
- 为综合体现酸碱度,将原“酸度”指标删除,改用“pH 值”。

本标准自实施之日起,GB/T 8884—1988 同时废止。

本标准的附录 A、附录 B 均为规范性附录,附录 C 为资料性附录。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准起草单位:中国淀粉工业协会、内蒙古奈伦农业科技股份有限公司、江南大学。

本标准主要起草人:顾正彪、周庆锋、吕春林、师学良、洪雁。

马铃薯淀粉

1 范围

本标准规定了马铃薯淀粉的技术要求、检验规则和方法、验收规则、以及标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以马铃薯为原料(原料需符合食用标准)而生产的食用淀粉。

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,其后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 2713 淀粉制品卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 8886 淀粉原料
- GB/T 12086 淀粉灰分测定方法
- GB/T 12087 淀粉水分测定方法
- GB/T 12091 淀粉及其衍生物氮含量测定方法
- GB/T 12095 淀粉斑点测定方法
- GB/T 12096 淀粉细度测定方法
- GB/T 12097 淀粉白度测定方法
- GB/T 14490 谷物及淀粉糊化特性测定法 粘度仪法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

斑点 spot

在规定条件下,用肉眼观察到的杂色斑点的数量。以样品每平方厘米的斑点个数来表示。

3.2

细度 fineness

用分样筛筛分淀粉样品得到的样品通过分样筛的质量。以样品通过分样筛的质量对样品原质量的质量分数来表示。

3.3

白度 whiteness

在规定条件下,淀粉样品表面光反射率与标准白板表面光反射率的比值。以白度仪测得的样品白度值来表示。