



中华人民共和国国家标准

GB/T 8884—2017
代替 GB/T 8884—2007

食用马铃薯淀粉

Edible potato starch

2017-12-29 发布

2018-07-01 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

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

食用马铃薯淀粉

1 范围

本标准规定了食用马铃薯淀粉的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

表 1 感官要求

项 目	指 标		
	优级品	一级品	二级品
色泽	洁白带结晶光泽	洁 白	
气味	具有马铃薯淀粉固有的气味,无异味		
杂质	正常视力下无可见外来物质,无砂齿		

4.2 理化指标

理化要求应符合表 2 规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标		
	优级品	一级品	二级品
水分/%	≤ 20.00	≤ 20.00	≤ 20.00
灰分(干基)/%	≤ 0.30	≤ 0.40	≤ 0.50
蛋白质(干基)/%	≥ 1.10	≥ 0.15	≥ 0.20
黏度(4%悬浮液,700 cmg)/BPE	≥ 1.80	≥ 1.00	≥ 0.00
斑点/(个/cm ²)	≤ 3.0	≤ 5.0	≤ 10.0
细度[150 μm(100 目)筛通过率(质量分数)]/%	≥ 99.0	≥ 99.0	≥ 99.0

5.3 灰分检测

灰分检测按 GB 5009.4 食品中总灰分测定方法的规定执行。

5.4 蛋白质检测

蛋白质检测按 GB/T 22427.10 执行(氮换算成蛋白质系数为 6.25)。

5.5 黏度检测

黏度检测按 GB/T 22427.7 中的布拉班德黏度法执行。

5.6 斑点检测

斑点检测按 GB/T 22427.4 执行。

5.7 细度检测

细度检测按 GB/T 22427.5 执行。

5.8 白度检测

6 检验规则

6.1 批次

同一批原料、同一班次、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。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。

- 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) 产品停产半年以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 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。

5 判定和复检规则

5.1 出厂检验判定和复检

5.1.1 出厂检验项目全部符合 4.1、4.2 和 4.3 中规定,判为合格品。

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。

5.2 型式检验判定和复检

5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定,判为合格品。

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

附录 A
(规范性附录)
淀粉 pH 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 用新配置的 pH 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 然后再搅拌。

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。

A.4.2.7 读出显示器 pH 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,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,该值应不超过 0.1。
- A.5.3 结果保留一位小数。

附 录 B
(规范性附录)
淀粉电导率的测定

B.1 原理

用电导仪测定定量的淀粉悬浊液的电导率。

B.2 仪器

烧杯 100 mL

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 用 马 铃 薯 淀 粉
GB/T 8884—2017

*

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.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 16 千字
2017年12月第一版 2017年12月第一次印刷

*

书号: 155066·1-57611 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 8884—2017