

ICS 67.180.20
CCS X 11

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1039—2025

代替 NY/T 1039—2014

绿色食品 淀粉及淀粉制品

Green food—Starch and starch product

2025-01-09 发布

中华人民共和国农业农村部 发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 NY/T 1039—2014《绿色食品 淀粉及淀粉制品》，与 NY/T 1039—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了原料加工用水要求(见 4.1,2014 年版的 4.1)；
- b) 更改了感官要求(见表 1,2014 年版的表 1)；
- c) 增加了小麦 A 淀粉、小麦 B 淀粉、甘薯淀粉、豌豆淀粉、凉粉产品分类指标要求(见表 2、表 3)；
- d) 增加了淀粉中细度,更改了玉米淀粉中蛋白质、木薯淀粉中脂肪、其他食用淀粉中水分指标值(见表 2,2014 年版的表 2)；
- e) 增加了镉限量要求,更改了二氧化硫限量要求(见表 4,2014 年版的表 A.1)；
- f) 更改了菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母限量要求(见表 A.2,2014 年版的表 5)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：黑龙江省农垦科学院、农业农村部大豆与食品质量检验检测中心(佳木斯)、江苏华测品标检测认证技术有限公司、黑龙江省华测检测技术有限公司、中国绿色食品发展中心、黑龙江省绿色食品发展中心、中国淀粉工业协会、河南新天豫食品有限公司、内蒙古华欧淀粉工业股份有限公司、黑龙江农垦职业学院绿色食品研究院。

本文件主要起草人：张海珍、陈莎莎、宋晓、刘培源、韩国、杨桂玲、程春芝、张红涛、李佩然、于森、王洪、孙明山、王亚宁、王羨国、周庆锋、高瑞、赵清瑜、孟逸飞、朱娜、王靖、王树奇、柳洪芳、于林、曹玉倩、余捷、邓佳、朱雨、赵光达、赵志良。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006 年首次发布为 NY/T 1039—2006；

——2014 年修订时，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、霉菌和酵母指标，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；

——本次为第二次修订。



绿色食品 淀粉及淀粉制品

1 范围

本文件规定了绿色食品淀粉及淀粉制品的要求,检验规则,标签,包装、运输和储存。

本文件适用于绿色食品食用淀粉(包括禾谷类淀粉、根茎类淀粉、豆类淀粉等)及食用淀粉制品(包括粉条、粉丝、粉皮、凉粉等);不适用于变性淀粉、植物全粉(如马铃薯全粉)、魔芋粉及魔芋粉制品、藕粉、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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8884—2017 食用马铃薯淀粉
- GB/T 12104 淀粉及其衍生物术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22427.4 淀粉斑点测定
- GB/T 22427.5 淀粉细度测定
- GB/T 22427.6 淀粉白度测定
- GB/T 23587—2024 粉条
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- 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 储藏运输准则
- 国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

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

以禾谷类、根茎类、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由 α -D-吡喃葡萄糖通过 α -1,4-糖苷键和 α -1,6-糖苷键连接而成的多糖分子。包括食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、豌豆淀粉及菱角淀粉等。

3.2

淀粉制品 starch product

以禾谷类、根茎类、豆类等可食用植物经清洗、磨碎、分离、成型、干燥(或不干燥)等工艺加工制成的产品,或以可食用植物制成的食用淀粉为原料,经和浆、成型、干燥(或不干燥)等工艺加工制成的产品,包括粉条、粉丝、粉皮、凉粉等。

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 NY/T 391 的要求,食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

4.2 加工过程

应符合 GB 14881 的要求。

4.3 感官

应符合表 1 的要求。

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	无正常视力可见外来异物		
组织状态	均匀粉末或颗粒状,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,无发霉,无变质	

4.4 理化指标

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

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 ^a		马铃薯淀粉	木薯淀粉	甘薯淀粉	豌豆淀粉	其他食用淀粉	
			A 淀粉	B 淀粉						
1	水分, g/100 g	≤14.0	≤14.0	≤14.0	≤20.0	≤14.0	≤15.0	≤15.0	≤18.0 (禾谷类≤14.0, 豆类≤15.0)	GB 5009.3
2	灰分(干基), g/100 g	≤0.15	≤0.30	≤0.40	≤0.40	≤0.30	≤0.35	≤0.4	—	GB 5009.4
3	蛋白质(干基), g/100 g	≤0.40	≤0.40	≤3.00	≤0.15	≤0.30	≤0.2	≤0.6	—	GB 5009.5
4	脂肪(干基), g/100 g	≤0.15	≤0.10	≤0.45	—	≤0.20	—	≤1.0	—	GB 5009.6 中索氏抽提法
5	斑点, 个/cm ²	≤0.7	≤2.0	≤6.0	≤5.0	≤6.0	≤7	≤4.0	—	GB/T 22427.4
6	细度(100 目筛通过率), g/100 g	≥99.0	≥99.0	≥90.0	≥99.50	≥99.5	≥99.0	≥98	—	GB/T 22427.5
7	白度(457 nm 蓝光反射率), %	≥87.0	≥92.0	≥70.0	≥90.0	≥88.0	≥78.0	≥90	—	GB/T 22427.6
8	电导率, μS/cm	—	—	—	≤150	—	—	—	—	GB/T 8884—2017 中附录 B
9	氰化物(以 CN ⁻ 计), mg/kg	—	—	—	—	≤10	—	—	—	GB 5009.36

^a 小麦淀粉未标明 A 淀粉或 B 淀粉者,按 A 淀粉执行。

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)		凉粉	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, g/100 g	≤15.0	≤17.0	≤60.0	≤75.0	50.0~92.0	≤17.0	≤75.0	GB 5009.3
2	淀粉, g/100 g	≥75.0	≥70.0	≥35.0	≥20.0	≥6.0	≥70.0	≥20.0	GB 5009.9
3	断条率, %	≤10.0				—	—		GB/T 23587—2024 中 6.5
4	灰分, g/100 g	≤0.8				—	—		GB 5009.4
5	氰化物(以 CN ⁻ 计) ^a , mg/kg	≤10				GB 5009.36			

^a 氰化物仅适用于木薯淀粉制品。

4.5 污染物限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 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 5009.11
2	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.2	≤0.2	GB 5009.15
3	铝(以 Al 计), mg/kg	—	≤25	GB 5009.182
4	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) ^a , g/kg	—	不得检出(<0.005)	GB 5009.28
5	二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤30	≤30	GB 5009.34
6	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5.0		GB 5009.22

^a 苯甲酸及其钠盐仅适用于湿淀粉制品。

4.6 致病菌限量

应符合表 5 的要求。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 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 ^b	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10

注:*n* 为同一批次产品采集的样品件数;*c* 为最大可允许超出 *m* 值的样品数;*m* 为致病菌指标可接受水平的限量值;*M* 为致病菌指标的最高安全限量值。

^a 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。

^b 沙门氏菌和金黄色葡萄球菌仅适用于即食与冲调淀粉及淀粉制品。

4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号的要求,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

4.8 其他要求

除上述要求外,还应符合附录 A 的要求。

5 检验规则

绿色食品申报检验应按照 4.3 ~ 4.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验内容包括相应产品的包装、标签、净含量、感官、水分、斑点、断条率、菌落总数。其他要求应符合 NY/T 1055 的要求。

6 标签

应符合 GB 7718 及 GB 28050 的要求。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的要求。

7.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的要求。

附 录 A

(规范性)

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 污染物项目

检验项目	指标		检验方法
	淀粉	淀粉制品	
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2	≤0.5	GB 5009.12

表 A.2 微生物项目

序号	项目	指标								检验方法		
		采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)										
		淀粉				即食淀粉制品						
<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>					
1	菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2		
2	大肠菌群	5	2	10 ²	10 ³	5	2	20	10 ²	GB 4789.3		
3	霉菌和酵母	≤10 ³				—				GB 4789.15		
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> 为微生物指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。												
^a 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 的规定执行。												