

团体标准

T/SZS 2538—2024

代替 T/SZS 2538—2019

供深食品 木薯淀粉

Shenzhen quality food—Edible cassava starch

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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T/SZS 2538—2019《供深食品 木薯淀粉》，与T/SZS 2538—2019相比，主要变化如下：

- 增加了感官要求；
- 增加了理化要求；
- 修订了安全要求；
- 增加了检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2538—2019。

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 木薯淀粉

1 范围

本文件规定了供深食品 木薯淀粉的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存和运输。

本文件适用于以木薯为原料制成的可食用淀粉。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12104 淀粉及其衍生物术语
GB/T 29343 木薯淀粉
NY/T 875 食用木薯淀粉
NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品
T/SZS 1550 供深食品 食用淀粉质量安全基础要求

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

木薯淀粉 *edible cassava starch*
从木薯块根中提取的淀粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 木薯应无异味、臭味，不应有腐烂和霉变，并符合国家的相关要求。

4.1.2 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

木薯淀粉的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		来源
	优级	一级	
色泽和形态	白色粉末，具有光泽	白色粉末	NY/T 875
滋味、气味	具有木薯淀粉固有的滋味、气味，无异味，无砂齿		GB/T 29343
杂质	无正常视力可见的外来杂质		
组织状态	均匀粉末，无结块		NY/T 1039

4.3 理化要求

木薯淀粉的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求		来源
	优级	一级	
水分/（g/100g）	≤ 13.5	≤ 14.0	GB/T 29343
灰分（干基）/（g/100 g）	≤ 0.20	≤ 0.30	
斑点/（个/ cm ² ）	≤ 3.0	≤ 6.0	
细度[150 μm（100 目）筛通过率]/ %	≥ 99.8	≥ 99.5	
白度（457 nm 蓝光反射率）/%	≥ 92.0	≥ 89.0	
蛋白质（干基）/（g/100 g）	≤ 0.20	≤ 0.30	
pH	5.0~8.0		
粘度[6%（干物质计），700 cmg，峰值粘度]/BU	≥ 600		
黏度（25℃），恩氏度	≥ 1.60		NY/T 875
脂肪（干基），%	≥ 0.20		
氰氢酸，mg/kg	≤ 10.0		NY/T 1039
注：两种黏度选择一种使用，5年后恩氏度作废。			

注：两种黏度选择一种使用，5年后恩氏度作废。

4.4 安全要求

木薯淀粉的安全要求应符合T/SZS 1550的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 检验规则

6.1 批

同一生产线，同一生产班次的产品为一批。

6.2 抽样

每一批次抽样方案按式(1)计算：

$$n=\sqrt{N/2}$$

式中：

n——抽取的包装单位数，单位为袋；

N——批量的总包装单位数，单位为袋

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前应由生产厂的技术检验部门按本文本检验合格，签发合格证，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、理化指标。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验的项目应包括本文本规定的全部项目。

6.4.2 出现下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品定型鉴定时；
- b) 原材料、设备或工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，重新开始生产时；
- d) 一定周期内进行一次检验；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定及复验规则

6.5.1 出厂检验项目全部符合本文本规定，判为相应的等级品。出厂检验项目中有1项不符合本文本规定，可以加倍随机抽样进行该项目的复检，复检后仍不符合本文件要求，则判该批产品为不合格产品。

6.5.2 型式检验项目全部符合本文本规定，判为合格品；型式检验项目不超过两项(含两项)不符合本文本，可以加倍抽样复检，复检后仍有1项不符合本文本规定，判该产品为不合格产品。

7 标签和标识

产品应进行预包装，食用木薯淀粉的预包装产品标签应符合GB 7718的规定。产品外包装的标志应符合GB/T 191的规定。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

同一规格的包装要求应大小一致，包装材料干燥、清洁、牢固，符合食品的卫生要求，包装应严密结实、防潮防湿、防污染。

8.2 储存

产品应储存在阴凉、干燥、清洁、卫生的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮。

8.3 运输

运输设备应清洁卫生，无异味；运输过程要保持干燥、清洁，不得与有毒、有害、有腐蚀性物品混装混运，避免日晒和雨淋。装卸时应轻拿轻放，严禁直接钩扎包装袋。

深圳市深圳标准促进会团体标准