



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 8883—2008  
代替 GB/T 8883—1988

---

## 食用小麦淀粉

Edible wheat starch

2008-08-28 发布

2009-03-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 用 小 麦 淀 粉

GB/T 8883—2008

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

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 0.5 字数 9 千字  
2008年11月第一版 2008年11月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-34822

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)68533533

## 前 言

本标准代替 GB/T 8883—1988《食用小麦淀粉》。

本标准与 GB/T 8883—1988 相比主要差异如下：

- 根据食品安全卫生要求和国际惯例,增加了微生物指标;
  - 增加了检验规则;
  - 感官要求修订为外观和气味,取消口感和杂质两项;
  - 各等级水分统一修订为不超过 14.0%;
  - 酸度修订为:优级品不超过 2.00°T、一级品不超过 2.50°T、二级品不超过 3.50°T;
  - 灰分修订为:二级品不超过 0.40%;
  - 斑点修订为:一级品不超过 3.0 个/cm<sup>2</sup>、二级品不超过 4.0 个/cm<sup>2</sup>;
  - 细度修订为:一级品不小于 99.0%、二级品不小于 98.0%;
  - 白度修订为:优级品不小于 93.0%、一级品不小于 92.0%、二级品不小于 91.0%;
  - 粘度修订为:优级品不小于 50.0 mPa·s;
  - 感官试验、蛋白质、脂肪、二氧化硫检验方法均按照 GB/T 12309《工业玉米淀粉》执行;
  - 酸度、砷、铅检验方法分别按照 GB/T 5009.53《淀粉类制品卫生标准的分析方法》、GB/T 5009.11《食品中总砷及无机砷的测定》和 GB/T 5009.12《食品中铅的测定》执行;
  - 标志按 GB/T 191《包装储运图示标志》执行,标签按 GB 7718《预包装食品标签通则》执行;
  - 包装、运输、贮存按本标准中规定执行。
- 本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。  
本标准由农业部谷物品质监督检验测试中心负责起草。  
本标准主要起草人:林夕、武力、李静梅、杨秀兰、王步军。  
本标准所代替标准的历次版本发布情况为:
- GB/T 8883—1988。

# 食用小麦淀粉

## 1 范围

本标准规定了食用小麦淀粉的要求、检验方法、检验规则,以及标签、标志、包装、运输、贮存等要求。本标准适用于以小麦粉为原料生产的食用淀粉。

## 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,其随后所有的修改单(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 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.53—2003 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/T 12086 淀粉灰分测定方法

GB/T 12087 淀粉水分测定 烘箱法

GB/T 12095 淀粉斑点测定方法

GB/T 12096—1989 淀粉细度测定方法

GB/T 12097—1989 淀粉白度测定方法

GB/T 12098 淀粉粘度测定方法

GB/T 12309—1990 工业玉米淀粉

## 3 要求

### 3.1 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标		
	优级品	一级品	二级品
外观	白色粉末		
气味	具有小麦淀粉固有的气味,无异味		

### 3.2 理化要求

应符合表2规定。