



中华人民共和国国家标准

GB/T 38572—2020

食用豌豆淀粉

Edible pea starch

2020-03-31 发布

2020-10-01 实施

国家市场监督管理总局
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	1
5 生产过程要求	2
6 试验方法	2
7 检验规则	3
8 标签、标志、包装、运输、贮存和销售	4
附录 A (规范性附录) 淀粉 pH 值的测定	5

前 言

本标准 of 食品质量推荐性国家标准。

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国食用淀粉及淀粉衍生物标准化技术委员会(SAC/TC 552)归口。

本标准起草单位:山东健源生物工程股份有限公司、烟台东方蛋白科技有限公司、中国标准化研究院、招远市市场监督管理局、招远市金信质检技术服务有限公司、优承生物科技(烟台)有限公司、烟台鼎丰生物科技有限公司、烟台三嘉粉丝有限公司、深圳斯坦达咨询有限公司。

本标准主要起草人:王雪源、赵立亭、李强、刘鹏、徐青林、孙日、刘雪峰、彭少军、尹华伟、张若晗。

食用豌豆淀粉

1 范围

本标准规定了食用豌豆淀粉的技术要求、生产过程要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和销售的要求。

本标准适用于食用豌豆淀粉的生产和检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.4—2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5—2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6—2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10460 豌豆

GB/T 12104 淀粉术语

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 34267 食用淀粉及淀粉制品生产管理规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法[国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)]

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

食用豌豆淀粉 edible pea starch

以豌豆为原料,经湿法和干法预处理后,通过物理方法提取出来且未经改性的淀粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 豌豆

应符合 GB/T 10460 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。