



中华人民共和国国家标准

GB 31637—2025

食品安全国家标准 食用淀粉

2025-03-16 发布

2026-03-16 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前　　言

本标准代替 GB 31637—2016《食品安全国家标准 食用淀粉》。

本标准与 GB 31637—2016 相比,主要变化如下:

- 修改了术语和定义;
- 修改了水分限量;
- 增加了氢氰酸指标;
- 删除了菌落总数和大肠菌群指标。

食品安全国家标准

食 用 淀 粉

1 范围

本标准适用于食用淀粉。

2 术语和定义

2.1 食用淀粉

通过物理方法从禾谷类、根茎类、豆类等可食用植物中提取的原淀粉，或者在淀粉分子上未引入新化学基团且未改变淀粉分子中糖苷键类型的可食用变性淀粉（包括预糊化淀粉、湿热处理淀粉、多孔淀粉和可溶性淀粉等）。

2.2 原淀粉类

2.2.1 禾谷类淀粉

从禾谷类植物（如玉米、小麦、大米等）中提取出来的且未经改性处理的可食用淀粉。

2.2.2 根茎类淀粉

从根茎类植物（如马铃薯、木薯、甘薯、山药、芋头、藕等）中提取出来的且未经改性处理的可食用淀粉。

2.2.3 豆类淀粉

从豆类植物（如豌豆、绿豆、蚕豆等）中提取出来的且未经改性处理的可食用淀粉。

2.2.4 其他类淀粉

从其他类植物中提取出来的且未经改性处理的可食用淀粉。

2.3 变性淀粉类

2.3.1 预糊化淀粉

采用滚筒干燥、喷雾干燥、挤压干燥等工艺将淀粉处理，得到的具有与冷水接触后明显溶胀或成胶态分散体特性的，未引入新化学基团且未改变淀粉分子中糖苷键类型的可食用变性淀粉。

2.3.2 其他类变性淀粉

采用物理或酶处理等工艺在淀粉分子上未引入新化学基团且未改变淀粉分子中的糖苷键类型的其他可食用变性淀粉，如湿热处理淀粉、多孔淀粉、可溶性淀粉等。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	白色或类白色,无异色	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光线下,观察其色泽和状态,闻其气味
气 味	具有产品应有的气味,无异味	
状 态	粉末或颗粒状(预糊化淀粉可呈现片状),无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100 g)		
原淀粉		
禾谷类淀粉	≤ 14.0	
根茎类淀粉		
木薯淀粉	≤ 15.0	
甘薯(红薯)淀粉	≤ 17.0	
马铃薯淀粉	≤ 20.0	GB 5009.3
藕淀粉	≤ 13.0	
其他根茎类淀粉	≤ 18.0	
豆类淀粉	≤ 15.0	
其他类淀粉	≤ 18.0	
变性淀粉		
预糊化淀粉	≤ 12.0	
氢氰酸 ^a /(mg/kg)	≤ 10.0	GB 5009.36

^a 仅限木薯淀粉。

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量	检验方法
霉菌和酵母/(CFU/g) ≤	10 ³	GB 4789.15
^a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。		

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。