

ICS 67.040  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.53—2003  
代替 GB/T 5009.53—1996

---

## 淀粉类制品卫生标准的分析方法

Method for analysis of hygienic standard  
of products made by starch

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部  
中国国家标准化管理委员会 发布

441

## 前 言

本标准代替 GB/T 5009.53—1996《淀粉类制品卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 5009.53—1996 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第4部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由北京市卫生防疫站负责起草。

本标准于 1985 年首次发布，1996 年第一次修订，本次为第二次修订。

## 淀粉类制品卫生标准的分析方法

### 1 范围

本标准规定了以豆类、薯类等粮食淀粉为原料制成的凉粉、粉皮等蒸煮制品及粉丝、粉条、淀粉等制品中各项卫生指标的分析方法。

本标准适用于以豆类、薯类等粮食淀粉为原料制成的凉粉、粉皮等蒸煮制品及粉丝、粉条、淀粉等制品中各项卫生指标的分析。

### 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 2713 淀粉类制品卫生标准
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- 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 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

### 3 感官检查

具有本品应有体态和色泽,不酸,不粘,无杂质,无异味,无霉变。应符合 GB 2713 的规定。

### 4 理化检验

#### 4.1 水分

按 GB/T 5009.3 中直接干燥法操作。

#### 4.2 砷

按 GB/T 5009.11 操作。

#### 4.3 铅

按 GB/T 5009.12 操作。

#### 4.4 防腐剂

按 GB/T 5009.29 操作。

#### 4.5 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 操作。

#### 4.6 淀粉酸度

##### 4.6.1 定义

淀粉酸度以 10.0 g 试样消耗氢氧化钠溶液(0.1000 mol/L)的体积(mL)表示。

##### 4.6.2 试剂

4.6.2.1 氢氧化钠标准滴定溶液[ $c(\text{NaOH})=0.1000 \text{ mol/L}$ ]。

4.6.2.2 酚酞指示液:称取 0.50 g 酚酞溶解在乙醇(95%)中并定容至 50.0 mL。

#### 4.6.3 分析步骤

称取 5.0 g 经研磨均匀的试样,置于 250 mL 锥形瓶中。加 30.0 mL~40.0 mL 水,摇匀,使成糊状,加 5 滴酚酞指示液,用氢氧化钠标准滴定溶液(4.6.2.1)滴定至初现粉红色,0.5 min 不褪色即为终点。

#### 4.6.4 结果计算

$$X = V \times 2 \times \frac{c}{0.1000}$$

式中:

$X$ ——试样酸度,°T;

$V$ ——试样消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

$c$ ——氢氧化钠标准滴定溶液浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

0.1000——氢氧化钠标准滴定溶液[ $c(\text{NaOH})=0.1000 \text{ mol/L}$ ]的浓度,单位为摩尔每升(mol/L)。

计算结果保留三位有效数字。

#### 4.6.5 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

#### 4.7 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 操作。