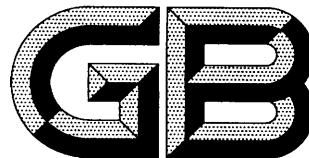


ICS 67.060  
X 11



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 10463—2008  
代替 GB/T 10463—1989

## 玉米粉

Maize (corn) flour

2008-11-04 发布

2009-01-20 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前　　言

本标准代替 GB/T 10463—1989《玉米粉》。

本标准与 GB/T 10463—1989 的主要技术差异如下：

- 增加了有关的术语和定义；
- 增加了检验规则；
- 增加了对标识、标签的要求；
- 增加了分类、粗脂肪含量、灰分含量指标和真实性要求；
- 对“含砂量、脂肪酸值、水分、气味、口味”指标要求进行了修改；
- 取消了“皮胚含量”指标规定。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：黑龙江省粮油卫生检验监测站、河南工业大学、鸡西兴达制米有限公司。

本标准主要起草人：徐向颖、宋秀娟、王凤成、季澜洋、张杰、周家文、魏永春。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 10463—1989。

# 玉米粉

## 1 范围

本标准规定了玉米粉的相关术语和定义、分类、质量要求和卫生要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装以及运输和储存的要求。

本标准适用于供人类直接食用或用作食品原料的玉米粉。

## 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 1353 玉米
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 抽样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5505 粮油检验 灰分测定法
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮食、油料检验 粉类含砂量测定法
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5512 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 20570—2006 玉米储存品质判定规则
- LS/T 3802 粮食包装 面粉袋

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 脱胚玉米粉 degermed maize flour

以 GB 1353 规定的符合人类食用的玉米为原料，经除杂、去皮、脱胚、研磨等工序加工而成的产品，也可由玉米糁(楂)研磨加工而成。

### 3.2

#### 全玉米粉 whole maize flour

以 GB 1353 规定的符合人类食用的玉米为原料，经清理除杂后直接研磨而成的产品。

### 3.3

#### 灰分含量 ash content

试样经高温灼烧后残留的物质占试样的质量分数。

3.4

**粗脂肪含量 crude fat content**

试样所含粗脂肪占试样的质量分数,结果以干基表示。

3.5

**粗细度 granularity**

玉米粉颗粒的大小程度。

3.6

**含砂量 sand content**

试样中细砂占试样的质量分数。

3.7

**磁性金属物 magnetic metal content**

试样中磁性金属物占试样的质量分数,以克每千克表示。

3.8

**脂肪酸值 fatty acid value**

中和 100 g 试样中游离脂肪酸所需氢氧化钾的毫克数。

**4 分类**

根据加工工艺的不同分为脱胚玉米粉和全玉米粉两类。

**5 质量要求和卫生要求****5.1 质量要求**

玉米粉质量要求见表 1。

**表 1 质量要求**

项 目	类 别	
	脱胚玉米粉	全玉米粉
粗脂肪含量(干基)/%	≤ 2.0	5.0
粗细度	全部通过 CQ10 号筛	
脂肪酸值(干基)(以 KOH 计)/(mg/100 g) ≤	60	80
灰分含量(干基)/%	≤ 1.0	3.0
含砂量/%	≤	0.02
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003
水分含量/%	≤	14.5
色泽、气味、口味	玉米粉固有的色泽、气味、口味	

**5.2 卫生要求**

按照 GB 2715 和国家有关标准和规定执行。

**5.3 真实性要求**

由玉米或玉米糁磨制而成,不得添加或带入任何添加剂。

**6 检验方法****6.1 扦样、分样:按 GB 5491 执行。****6.2 粗脂肪测定:按 GB/T 5512 执行。**

- 6.3 粗细度测定:按 GB/T 5507 执行。
- 6.4 灰分测定:按 GB/T 5505 执行。
- 6.5 含砂量测定:按 GB/T 5508 执行。
- 6.6 磁性金属物测定:按 GB/T 5509 执行。
- 6.7 水分测定:按 GB/T 5497 执行。
- 6.8 脂肪酸值测定:按 GB/T 20570—2006 的附录 A 执行。
- 6.9 色泽和气味检验:按 GB/T 5492 执行。

## 7 检验规则

- 7.1 一般规则:按 GB/T 5490 执行。
- 7.2 原料要求:应符合 GB 1353 及有关标准的要求。
- 7.3 产品组批:同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同种产品为一批。
- 7.4 出厂检验:每批出厂的产品,应按 5.1 规定的项目进行检验。
- 7.5 型式检验:当原料、设备、工艺有较大变化时,均应进行型式检验。型式检验按第 5 章的规定检验。
- 7.6 判定规则:质量指标有一项不合格,该批产品应判为不合格产品。产品未标注类别时,则判为全玉米粉产品。

## 8 标签和标识

- 8.1 预销售包装应按照 GB 7718 的规定。
- 8.2 非零售包装应在标签上标注产品名称、产品类别、产品标准号、原料、生产日期、保质期、生产厂家、厂址、联系方式。
- 8.3 应标明原料玉米的收获年份。
- 8.4 标注的净含量应为标准水分状态下的质量。

## 9 包装、运输和储存

### 9.1 包装

- 9.1.1 包装应符合 GB/T 17109 和 LS/T 3802 的规定要求。
- 9.1.2 包装环境应清洁、卫生。
- 9.1.3 材料应符合包装技术要求和国家有关食品卫生的规定。
- 9.1.4 包装袋应有足够的强度并牢固缝制、牢固密封。

### 9.2 运输

运输和储存应注意保持玉米粉的质量要求。运输器具应清洁、干燥、无污染,运输过程中应防晒、防尘、防雨雪。

### 9.3 储存

储存场所应清洁、干燥、无污染,包装袋应码放距地面、墙壁 20 cm 以上,储存期间应注意防晒、防虫、防鼠、防潮。