ICS 67.080.20
CCS X10

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP MZB01.45—2024

“蒙”字标农产品认证要求 内蒙古马铃薯 食用淀粉

"Nei Meng Gu Brand"Certification requirements of agricultural products— Inner Mongolia Edible potato starch

2024-7-15 发布　　2024-7-15 实施

内蒙古标准发展促进会　　发 布

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区知识产权保护中心、鄂尔多斯市检验检测中心、呼伦贝尔市产品质量计量检测所、呼和浩特市审评查验中心、内蒙古市场监督管理局综合保障中心、呼伦贝尔市住建事业发展中心、呼和浩特市植保植检中心、锡林郭勒盟检验检测中心、内蒙古自治区乡村振兴促进中心、内蒙古自治区产品质量检验研究院、内蒙古自治区农牧业技术推广中心、呼和浩特市检验检测中心、内蒙古自治区计量测试研究院。

本文件主要起草人：王娟、李宁、冯平、张永兵、云彦平、温丽、杨寿仓、赵晨光、张丽平、李广德、毕超、王晓燕、陆鑫、陈天宇、梁勇峰、赵柏全、郭大伟、王勇、高月红、王爱东、高永生、刘亭岐、高泽鑫、安娜。

“蒙”字标农产品认证要求
内蒙古马铃薯 食用淀粉

1 范围

本文件规定了内蒙古马铃薯 食用淀粉的认证要求、认证规则、程序和评价方法。

本文件适用于内蒙古马铃薯 食用淀粉的“蒙”字标认证和监督管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法

GB 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法

GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法

GB/T 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分：土壤中总汞的测定

GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分：土壤中总砷的测定

GB 22427.10 淀粉及其衍生物氮含量测定

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 1039 绿色食品淀粉及淀粉制品

NY/T 1377 土壤PH的测定

HJ 479 环境空气 氮氧化物（一氧化氮和二氧化氮）的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法

HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法

HJ 491 土壤和沉积物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法

HJ 694 水质 汞、砷、硒、铋和锑的测定 原子荧光法

HJ 700 水质 65种元素的测定 电感耦合等离子体质谱法

HJ 828 水质 化学需氧量的测定 重铬酸盐法

HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样/氟离子选择电极法

HJ 970 水质 石油类的测定 紫外分光光度法（试行）

HJ 1147 水质 pH值的测定 电极法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

内蒙古马铃薯 食用淀粉 Inner Mongolia Edible potato starch

内蒙古自治区范围内，空气、水、土壤等环境条件适合马铃薯生长的区域。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区范围内空气、水、土壤等环境条件适合马铃薯生长的区域。

4.2 产地环境要求

4.2.1 空气质量要求

应符合表 1 的规定。

表1 空气质量要求

项目	指标		检验方法
	日平均[a]	1h[b]	
总悬浮颗粒物，mg/m^3	≤0.30	-	GB/T 15432
二氧化硫，mg/m^3	≤0.15	≤0.50	HJ 482
二氧化氮，mg/m^3	≤0.08	≤0.20	HJ 479
氟化物，μg/m^3	≤7	≤20	HJ 955

[a] 日平均指任何一日的平均指标。
[b] 1 h 指任何1小时的指标。

4.2.2 灌溉水质量

应符合表2的规定。

表2 灌溉水质量指标

项目	浓度限值(指标)	检测方法
pH	5.5～8.5	HJ 1147
总镉,mg/L	≤0.005	HJ 700
总砷,mg/L	≤0.05	HJ 694
总铅,mg/L	≤0.1	HJ 700
铬(六价),mg/L	≤0.1	GB 7467
总汞,mg/L	≤0.001	HJ 694
化学需氧量(COD_{Cr})/mg/L	≤60	HJ 828
氟化物,mg/L	≤2.0	GB 7484
石油类,mg/L	≤1.0	HJ 970

4.2.3 土壤环境质量

应符合表 3 的规定。

表3 土壤环境质量指标

项目	含量限值(指标)		检测方法
	pH6.5～7.5	pH＞7.5	NY/T 1377
总汞/(mg/kg)	≤0.30	≤0.35	GB/T 22105.1

项目	含量限值(指标)		检测方法
	pH6.5～7.5	pH＞7.5	NY/T 1377
总砷/(mg/kg)	≤20	≤20	GB/T 22105.2
总镉/(mg/kg)	≤0.30	≤0.40	GB/T 17141
总铅/(mg/kg)	≤50	≤50	GB/T 17141
总铬(六价)/(mg/kg)	≤120	≤120	HJ 491
总铜/(mg/kg)	≤60	≤60	HJ 491

4.3 种植要求

4.3.1 品种选择

选择淀粉含量高、抗病性强的马铃薯品种。

4.3.2 播种

根据所选品种特性和种植区的气候条件适时播种。

4.3.3 施肥

根据品种的需肥特性，以底肥和追肥的方式进行施肥并符合NY/T 394的规定。

4.3.4 灌溉

按照马铃薯不同生育期需水规律进行灌溉，苗期土壤含水量保持在60%左右，结薯期土壤含水量保持在70%左右，块茎膨大期土壤含水量保持在75%左右，淀粉积累期土壤含水量保持在60%左右。

4.3.5 病虫草害防控

主要采取轮作倒茬、中耕培土、人工拔除等农业措施及施用生物菌剂防控病虫草害，必要时采用化学防治，对症下药，农药使用应符合NY/T 393的规定。

4.3.6 收获

成熟后适时收获。

4.3.7 贮存

在清洁、阴凉、避光、通风和具备防鼠条件的库中贮存。

4.4 加工要求

4.4.1 原料要求

4.4.1.1 感官要求

形状完整，色泽良好，无冻伤、腐烂、发绿、发芽和病虫害，内部色泽正常，无变色和黑心。

4.4.1.2 品质指标

干物质含量≥16%。

4.4.2 农药残留要求

应符合表4的规定.

表4 农药残留要求

项目	要求	检测方法
噻虫嗪	＜0.2mg/kg	GB 23200.121

项目	要求	检测方法
溴氰菊酯	＜0.01mg/kg	GB 23200.113
六六六	＜0.01mg/kg	GB 23200.113
滴滴涕	＜0.01mg/kg	GB 23200.113

4.4.3 生产用水要求

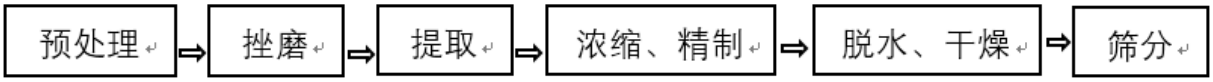
生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.4.4 卫生要求

卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.4.5 技术要求

工艺流程图见 A.1：



A.1 工艺流程图

4.4.5.1 预处理:用浮力法和比重法去除草杂和沙石，用鼠笼清洗机清洗表面污物，用磁铁去除金属异物。

4.4.5.2 锉磨:用锉磨机充分锉磨，保证淀粉颗粒充分释放。

4.4.5.3 提取:采用高速离心机提取淀粉，分离薯渣。

4.4.5.4 浓缩精制:采用旋液分离器分离汁液，并进行多级清洗精制，浓缩淀粉。

4.4.5.5 脱水干燥:用真空吸滤机进行脱水，将浓缩淀粉的含水量降到 43%以下后使用干燥机干燥。

4.4.5.6 筛分:对干燥后的淀粉筛分。

4.5 产品质量要求

4.5.1 感官要求

应符合表5的规定。

表5 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	洁白带结晶光泽	GB/T 8884
气味	具有马铃薯食用淀粉固有的气味，无异味	
杂质	正常视力下无可见外来物质，无砂齿	
组织状态	均匀粉末无结块	NY/T 1039

4.5.2 理化指标

应符合表6的规定。

表6 理化指标

项目	指标	检测方法
水分，%	≤20.00	GB 5009.3
灰分 （干基）/%	≤0.40	GB 5009.4
蛋白质 （干基）/%	≤0.15	GB/T 22427.10
斑点/个/cm^2	≤5.00	GB/T 22427.4
细度[150μm（100 目）筛通过率（质量分数）]/%	≥99.50	GB/T 22427.5
白度(457 nm蓝光反射率) /%	≥91.0	GB/T 22427.6
粘度（ 4%干物质, 700 cmg ）/BU	≥1200	GB/T 22427.7

表6 理化指标（续）

项目	指标	检测方法
pH值	6.5～8.0	GB/T 8884
电导率/(μS/cm)	≤150	GB/T 8884

4.5.3 安全指标

应符合表7的规定。

表7 安全指标

项目	指标	检测方法
二氧化硫，mg/kg	≤20	HJ 482
铅 （以Pb计），mg/kg	≤0.20	GB 5009.12
菌落总数，CFU/g	≤5000	GB 4789.2
霉菌和酵母菌数，CFU/g	≤500	GB 4789.15
大肠菌群，CFU/g	≤100	GB 4789.3

4.6 包装、标识、贮存运输

4.6.1 包装

包装材料和容器应清洁、无毒、无异味，符合食品安全要求。

4.6.2 标识

4.6.2.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
4.6.2.2 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。
4.6.2.3 获得批准的企业可在其产品外包装上使用“蒙”字标产品专用标识。

4.6.3 贮存运输

4.6.3.1 产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染，具有防潮、防尘、防鼠等设施的仓库内。
4.6.3.2 运输工具应安全、无害，避免受潮和破包。

4.7 记录与文件管理

4.7.1 应做好采购、生产、销售、交接、追溯等各个环节的记录及保存工作，建立适合工作记录的表格文件，妥善保管好相关电子及纸质档案。纸质档案保留期限至少应保留 2 年。
4.7.2 应建立科学合理的产品追溯机制，确保产品全过程全周期有迹可循。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。