



411826S-2021



河南省盛田农业有限公司企业标准

Q/HNST 0003S-2021

红薯鲜粉条

2021-08-04 发布

2021-08-04 实施

河南省盛田农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省盛田农业有限公司提出。

本标准由河南省盛田农业有限公司、中国检验认证集团河南有限公司共同起草。

本标准主要起草人：孙继周、孙溪烽、武延辉。

本标准自发布实施日起替代Q/HNST 0003S-2020(备案号：414446S-2020)。

H N
Q B

红薯鲜粉条

1 范围

本标准规定了红薯鲜粉条的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加紫薯全粉、蕨根淀粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、苦荞麦（粉碎）、干紫菜（粉碎）、胡萝卜（切片、烘干、粉碎）、人参（人工种植、五年以下，切片、烘干、粉碎）、山药粉中的一种、再加入生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成的非即食红薯鲜粉条。

2 分类

按照添加的原料不同分为：红薯鲜粉条、红薯紫薯鲜粉条、红薯蕨根鲜粉条、红薯南瓜鲜粉条、红薯芹菜鲜粉条、红薯菠菜鲜粉条、红薯苦荞麦鲜粉条、红薯紫菜鲜粉条、红薯胡萝卜鲜粉条、红薯人参鲜粉条、红薯山药鲜粉条。

2.1 红薯鲜粉条：以红薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成。

2.2 红薯紫薯鲜粉条：以红薯淀粉为主要原料，添加紫薯全粉、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成。

2.3 红薯蕨根鲜粉条：以红薯淀粉为主要原料，添加蕨根淀粉、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成。

2.4 红薯南瓜鲜粉条：以红薯淀粉为主要原料，添加南瓜粉、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成。

2.5 红薯芹菜鲜粉条：以红薯淀粉为主要原料，添加芹菜粉、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成。

2.6 红薯菠菜鲜粉条：以红薯淀粉为主要原料，添加菠菜粉、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成。

2.7 红薯苦荞麦鲜粉条：以红薯淀粉为主要原料，添加苦荞麦（粉碎）、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成。

2.8 红薯紫菜鲜粉条：以红薯淀粉为主要原料，添加干紫菜（粉碎）、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成。

2.9 红薯胡萝卜鲜粉条：以红薯淀粉为主要原料，添加胡萝卜（切片、烘干、粉碎）、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成。

2.10 红薯人参鲜粉条：以红薯淀粉为主要原料，添加人参（人工种植、五年以下，切片、烘干、粉碎）、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成。

2.11 红薯山药鲜粉条：以红薯淀粉为主要原料，添加山药粉、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 红薯淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.2 紫薯全粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.4 苦荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

3.1.5 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

3.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

3.1.7 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。

3.1.8 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。

3.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

3.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

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	具有相应产品应有的色泽	从样品中随机取出 1 袋倒入洁净的白色瓷盘中，置于自然光线明亮处，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后品尝其口感、滋味。
性状	均匀条状或不规则圆形	
气味、滋味	具有相应产品应有气味，无异味	
口感	复水后柔软、滑爽、有弹性，口感不粘，不硌牙	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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/100g	≤	60	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
淀粉, g/100g	≥	35	GB 5009.9
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	1.0	GB/T 23377
备注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加紫薯全粉、蕨根淀粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、苦荞麦（粉碎）、干紫菜（粉碎）、胡萝卜（切片、烘干、粉碎）、人参（人工种植、五年以下，切片、烘干、粉碎）、山药粉中的一种、再加入生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成的非即食红薯鲜粉条。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的要求制订本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南省盛田农业有限公司