



411827S-2021



河南省盛田农业有限公司企业标准

Q/HNST 0004S-2021

马铃薯鲜粉条及其制品

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 0004S-2020。

H N
Q B

马铃薯鲜粉条及其制品

1 范围

本标准规定了马铃薯鲜粉条及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，添加或不添加紫薯全粉、蕨根淀粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、干紫菜粉、胡萝卜粉、荞麦粉、人参（人工种植、五年以下，干燥、粉碎）、山药粉中的一种，再加入生活饮用水、食用盐、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠，经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝、成型、包装加工而成的非即食马铃薯鲜粉条及其制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 马铃薯淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 紫薯全粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、干紫菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 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。
- 2.1.6 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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
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	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
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	

2.3 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 5009.121
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，添加或不添加紫薯全粉、蕨根淀粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、干紫菜粉、胡萝卜粉、荞麦粉、人参（人工种植、五年以下，干燥、粉碎）、山药粉中的一种，再加入生活饮用水、食用盐、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠，经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝、成型、包装加工而成的非即食马铃薯鲜粉条及其制品。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 的规定。

河南省盛田农业有限公司