



412157S-2021



河南省盛田农业有限公司企业标准

Q/HNST 0002S-2021

红薯粉条（丝）

2021-09-10 发布

2021-09-10 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并起草。

本标准起草人：孙继周、李伟、孙溪烽。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNST 0002S-2021。

H N
Q B

红薯粉条（丝）

1 范围

本标准规定了红薯粉条（丝）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加紫薯全粉、蕨根淀粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、苦荞麦粉、海苔、胡萝卜粉、人参（人工种植、五年以下，粉碎）、山药粉、番茄粉、红薯叶汁中的一种，添加或不添加食用盐、硫酸铝钾中一种或几种，经配料、打糊和浆、铺浆、熟化、老化、切条成型、干燥、包装加工而成的非即食红薯粉条（丝）。

根据工艺不同可分为：红薯粉条、红薯粉丝。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 红薯淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 紫薯全粉、苦荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、番茄粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 红薯叶汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合 NY/T 2984 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
	红薯粉条	红薯粉丝	
性状	条状	丝状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，无异味		
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
	红薯粉条	红薯粉丝	
水分, %	≤	15.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥	75.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
丝径, mm	>1.0	≤1.0	GB/T 23587
灰分, g/100g	≤	0.80	GB 5009.4
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg≤		200	GB 5009.182
注：*铅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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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，添加生活饮用水，添加紫薯全粉、蕨根淀粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、苦荞麦粉、海苔、胡萝卜粉、人参（人工种植、五年以下，粉碎）、山药粉、番茄粉、红薯叶汁中的一种，添加或不添加食用盐、硫酸铝钾中一种或几种，经配料、打糊和浆、铺浆、熟化、老化、切条成型、干燥、包装加工而成的非即食红薯粉条（丝）。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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