



411279S-2023



河南省盛田农业有限公司企业标准

Q/HNST 0003S-2023

红薯鲜粉条

2023-05-19 发布

2023-05-19 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 0003S-2021。

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、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加蕨根淀粉、紫薯全粉、葛根粉、黑米粉、大米粉、绿豆全粉、玉米全粉、红豆全粉、黑豆全粉、薏米粉、小米粉、糯米粉、黑芝麻全粉、藕粉、苦荞麦粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、干紫菜粉、人参（人工种植、五年以下，粉碎）、桑叶粉、红甜菜粉、红薯叶汁、海苔中的一种或几种，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。

按照添加的原料不同分为：红薯鲜粉条、紫薯红薯鲜粉条、蕨根红薯鲜粉条、南瓜红薯鲜粉条、芹菜红薯鲜粉条、菠菜红薯鲜粉条、苦荞麦红薯鲜粉条、紫菜红薯鲜粉条、胡萝卜红薯鲜粉条、人参红薯鲜粉条、山药红薯鲜粉条、葛根红薯鲜粉条。

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 黑米粉、大米粉、苦荞麦粉、黑米粉、大米粉、绿豆全粉、玉米全粉、红豆全粉、黑豆全粉、薏米粉、小米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、桑叶粉、红甜菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4 干紫菜粉应符合 GB 19643 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 紫薯全粉、山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.12 红薯叶汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.13 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15 黑芝麻全粉、藕粉应符合 GB 19640 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
性状	具有本品应有的性状	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
水分，%	≤ 60.0	GB 5009.3
淀粉，%	≥ 35.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
灰分，g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。		

2.4 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加蕨根淀粉、紫薯全粉、葛根粉、黑米粉、大米粉、绿豆全粉、玉米全粉、红豆全粉、黑豆全粉、薏米粉、小米粉、糯米粉、黑芝麻全粉、藕粉、苦荞麦粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、干紫菜粉、人参（人工种植、五年以下，粉碎）、桑叶粉、红甜菜粉、红薯叶汁、海苔中的一种或几种，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，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