



410374S-2024



禹州市维真农产品加工厂企业标准

Q/YWZ 0001S-2024

红薯粉条

2024-02-02 发布

2024-02-02 实施

禹州市维真农产品加工厂 发布

前 言

本标准由禹州市维真农产品加工厂提出并起草。

本标准起草人：雒丽丽、万福宝、康明勋。

H N

Q B

红薯粉条

1 范围

本标准规定了红薯粉条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用蕨根淀粉、食用土豆淀粉、食用小麦淀粉、魔芋粉、山药粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山楂粉、猴头菇粉、香菇粉、紫薯粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、藜麦粉、苦荞麦粉、薏米粉、小米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、玉米粉、花生粉、核桃粉、黄芪粉、党参粉、葛根粉、黄精粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、百合粉、桂圆粉、黑芝麻粉、陈皮粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、打糊和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、分切或不分切、包装加工而成的非即食红薯粉条。

按照原辅料添加不同分为：单一型红薯粉条、复合型红薯粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用土豆淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8887 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 山药粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 猴头菇粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 紫薯粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、藜麦粉、苦荞麦粉、薏米粉、小米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 花生粉、核桃粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 黄芪粉、党参粉应符合关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.16 黄精粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、百合粉、桂圆粉、陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.17 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	条状	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	具有该产品应有的气味，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, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 75	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
断条率, %	≤ 10	GB/T 23587
铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
a 仅适用于添加山楂粉的检验。

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; 食药物质和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、断条率。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用蕨根淀粉、食用土豆淀粉、食用小麦淀粉、魔芋粉、山药粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山楂粉、猴头菇粉、香菇粉、紫薯粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、藜麦粉、苦荞麦粉、薏米粉、小米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、玉米粉、花生粉、核桃粉、黄芪粉、党参粉、葛根粉、黄精粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、百合粉、桂圆粉、黑芝麻粉、陈皮粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、打糊和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、分切或不分切、包装加工而成的非即食红薯粉条。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》制订本企业标准，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。

禹州市维真农产品加工厂