



410026S-2025



河南省盛田农业有限公司企业标准

Q/HNST 0003S-2025

红薯鲜粉条

2025-01-03 发布

2025-01-03 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-2024（备案号：412792S-2024）。

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，添加或不添加马铃薯淀粉、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、文冠果种仁（粉碎）、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）、食品用香精（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（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）。

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）、食品用香精（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。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯淀粉、蕨根淀粉、马铃薯淀粉应符合 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.11 红薯叶汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.12 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.13 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.14 黑芝麻全粉、藕粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.15文冠果种仁应符合关于文冠果种仁等8种“三新食品”的公告2023年第5号的规定。

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（以干基计），%	> 50.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
灰分，g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4

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

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，添加或不添加马铃薯淀粉、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、文冠果种仁（粉碎）、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）、食品用香精（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（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）。

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）、食品用香精（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。

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

QB