



411277S-2025



河南省盛田农业有限公司企业标准

Q/HNST 0002S-2023

红薯粉条（丝）

2025-04-28 发布

2025-04-28 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-2025。

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【添加量超过总淀粉的 60%（按原始配料计算）】为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加马铃薯淀粉、蕨根淀粉、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、红甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（紫薯全粉、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、糯米粉中的一种或几种）、山药粉、干紫菜粉、海苔粉、红薯叶汁、黑芝麻全粉、藕粉、药食同源粉【地黄、黄精、西洋参、铁皮石斛、枸杞子、山药、桑叶、阿胶、百合、党参、灵芝、天麻、人参（人工种植、五年以下）、葛根粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、肉苁蓉（荒漠）、黄芪、山茱萸、杜仲叶、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、文冠果种仁粉中的一种或几种，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、马铃薯淀粉应符合 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 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 干紫菜粉、海苔粉应符合 GB 19643 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 17325的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合NY/T 2984的规定。
- 2.1.11 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024年 第4号）的规定。
- 2.1.12 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.13 黑芝麻全粉、藕粉应符合GB 19640的规定。
- 2.1.14 文冠果种仁粉所用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。
- 2.1.15 药食同源粉【桑叶、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香】应符合《中华人民共和国药典》2020年第一部的规定。
- 2.1.16 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《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》（2023年 第9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
	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，%	≤ 17.0		GB 5009.3

淀粉（以干基计），g/100g	>	50	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	≤	0.8	GB 5009.4
^a 铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于添加山楂的产品检验）	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，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。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【添加量超过总淀粉的 60%(按原始配料计算)】为主要原料,添加生活饮用水,添加或不添加马铃薯淀粉、蕨根淀粉、蔬菜粉(南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、红甜菜粉中的一种或几种)、杂粮粉(紫薯全粉、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、糯米粉中的一种或几种)、山药粉、干紫菜粉、海苔粉、红薯叶汁、黑芝麻全粉、藕粉、药食同源粉【地黄、黄精、西洋参、铁皮石斛、枸杞子、山药、桑叶、阿胶、百合、党参、灵芝、天麻、人参(人工种植、五年以下)、葛根粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、肉苁蓉(荒漠)、黄芪、山茱萸、杜仲叶、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、文冠果种仁粉中的一种或几种,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,参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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