

《光山十宝 红薯粉条》 团体标准编制说明

一、编制背景、目的和意义

光山红薯粉条拥有百余年历史传承，以当地优质红薯为原料，采用传统手工工艺，配以纯天然山泉水精制而成，产品丝滑劲道、晶莹剔透、久煮不烂、清香可口，深受消费者喜爱。

2019年9月，习近平总书记亲临光山县东岳村考察调研，察看了包括红薯粉条在内的“光山十宝”特色产品，并强调“不光是输血，还要建立造血机制，脱贫后生活还要不断芝麻开花节节高”。总书记的殷切嘱托为光山特色产业发展指明了方向。光山县委、县政府深入贯彻落实总书记重要指示精神，将“光山十宝”区域公共品牌建设作为推动乡村振兴、促进农民增收的重要抓手，持续采取“政策扶持、信贷支持”等多种方式，鼓励村民发展传统手工纯红薯粉条加工产业。

在政策扶持和市场推动下，光山红薯粉条产业规模不断扩大，但在发展过程中也面临一些亟待解决的问题：一是产品标准不统一，部分加工主体执行国家标准、行业标准或企业标准，存在“各自为政”的情况，难以形成统一的品质形象；二是特色优势未能充分凸显，缺乏体现光山红薯粉条独特地域品质（如高粘度、高膳食纤维、特定矿物质含量等）的专门指标。

标准化的统一性原理和科学性原理为解决这些问题提供了最佳方案。通过制定《光山十宝 红薯粉条》团体标准，明确产品的定义、原辅料、技术要求、试验方法等全链条要求，特别是创新性地增设地理特色指标，可以从根本上保障光山红薯粉条的独特品质，规范生产加工行为，提升“光山十宝”品牌的市场认知度和美誉度。同时，标准的实施将为政府部门的

监管提供科学依据，对推动光山红薯粉条产业标准化、品牌化、高质量发展，助力乡村振兴具有重要意义。

因此，制定团体标准《光山十宝 红薯粉条》是十分必要且迫切的，对保护地方传统特色产品、促进农民增收、落实乡村振兴战略具有重要的现实意义。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

任务来源于河南省标准化协会 2026 年 4 月 15 日发布的关于《光山十宝 山茶油》等三项团体标准立项的通知（豫标协〔2026〕21 号）。

本文件由光山县市场监督管理局提出，河南省标准化协会归口，参与单位有光山县农业农村局、光山县森阳开发公司、光山县刘满昌家庭农场，技术支撑单位有河南省标准化和质量研究院。

（二）编制原则

1. 先进性原则。本文件在制定过程中，充分研究了国内外淀粉制品的相关标准和技术发展动态，在满足国家安全标准基础上，创新性地增设了地理特色指标（如膳食纤维、钙、铁、钾含量及淀粉糊化粘度等），充分体现了光山红薯粉条的地域独特品质，保证了标准编制的先进性。

2. 科学性原则。标准内容紧密结合光山红薯粉条的生产实际和产品特性，各项技术指标的确定有科学依据，试验方法引用现行有效的国家标准。

3. 统一性原则。本文件在制定过程中，充分结合光山红薯粉条的生产实际，立足产业现状，统一了产品分类、技术要求和检验规则，为规范市场秩序、保护“光山十宝”区域公共品牌提供了有力支撑。

4. 规范性原则。本文件作为河南省标准化协会团体标准，符合国家相关法律法规要求，严格按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：

标准化文件的结构和起草规则》的规定起草，文件内容符合标准化文件的起草原则、结构、表述规则和编排格式。

5. 可操作性原则。为了保证标准的宣贯和实施，标准编写工作组在编写过程中注重各项技术指标和试验方法的可操作性，在标准正文中尽量以明确、规范、清晰、简短的语言进行表述，并引用了现行有效的国家标准试验方法，以帮助使用者更好地理解和使用标准，从而为标准未来的实施和应用奠定基础。

（三）编制依据

本文件力求结构严谨，文字简洁易懂，逻辑清晰，引用文件规范、准确，主要依据了以下文件：

《中华人民共和国标准化法》及相关法律法规

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.88—2023 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.90—2016 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.92—2016 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 23587—2024 淀粉制品质量通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

《定量包装商品计量监督管理办法》

在标准的结构和格式上严格按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求和规定编写。

三、编制过程

（一）前期准备阶段

2025 年 8 月-10 月，光山县市场监督管理局联合光山县林业局、光山县森阳开发公司等企事业单位专家学者共同成立了标准起草组，成员包括长期从事食品安全监管、标准化技术推广、红薯粉条生产等工作的专家，河南省标准化和质量研究院作为技术支撑单位。标准起草组确定了任务安排和各组成单位的任务分工，明确了标准的编制思路、方案和工作计划，启动了标准制定工作。

（二）起草阶段

2025年10月-2026年3月，标准起草工作组深入光山县红薯粉条加工企业、合作社及种植基地进行实地调研，收集了产品生产工艺、质量指标、市场流通等第一手资料，并对国内外相关标准及文献进行了检索分析，确立了标准的编制方向和主要内容框架。起草工作组向河南省标准化协会提出立项申请，经审查，2026年4月15日正式获批立项。在充分调研和完善标准框架结构的基础上，工作组依据GB/T 1.1-2020的编写规则，结合项目建议书中的技术内容，形成了《光山十宝 红薯粉条》团体标准草案。

四、标准主要内容的确定

标准的内容主要根据国家和河南省食品安全领域的法律法规和政策有关要求，光山红薯粉条的实际生产特点、相关国家标准的规定，及对产业发展趋势的经验做法确定。各项内容说明如下：

（一）范围

本标准规定了规定了光山十宝红薯粉条的术语和定义、产品保护范围、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于光山县行政区域内生产的，以光山本地红薯淀粉为主要原料，经传统工艺或现代技术制成的粉条（丝、皮）产品。

（二）术语和定义

本标准术语共有1个：

1. 光山十宝红薯粉条的定义，以光山县行政区域内生产的红薯为原料，经清洗、磨碎、过滤、暴晒、打浆、漏粉、晒粉等传统工艺，配以当地天然山泉水制成的条状、丝状或片状产品。

（三）产品保护范围

规定光山十宝红薯粉条的保护范围限于光山县行政区域范围内。

（四）产品分类

根据原料淀粉种类，将产品分为“纯红薯粉条”（淀粉 100%来源于光山红薯）和“红薯粉条”（光山红薯淀粉含量不低于总淀粉的 60%）两类，并要求在标签上明示，有效规范市场分级，防止虚假标注。

（五）技术要求

原辅料：明确要求使用光山本地红薯加工的精制淀粉和生产用水应为光山县境内的天然山泉水，并对淀粉细度（通过 100 目筛）等做出规定。

感官要求：从色泽、组织形态、滋味气味、杂质、复水性等方面规定了产品的感官品质。

理化指标：依据 GB/T 23587 设定了灰分（ $\leq 0.8\text{g}/100\text{g}$ ）、断条率（ $\leq 10.0\%$ ）等基础理化指标。

食品添加剂：严格要求不得添加任何着色剂、增白剂和防腐剂，且二氧化硫、苯甲酸等均要求“不得检出”，指标严于或符合 GB 2760 的规定。

地理特色指标：为凸显产品独特品质，创新性地增设了淀粉、蛋白质、膳食纤维等主要营养成分，以及钙、铁、钾等矿物质元素的含量范围，并增加了“淀粉糊化粘度”这一特征物理指标，为品牌差异化提供了科学依据。

（六）试验方法、检验规则等

试验方法均引用了现行有效的国家食品安全标准，保证了检测结果的权威性和可比性。检验规则明确了出厂检验和型式检验的项目、组批、抽样及判定规则，确保产品质量稳定可控。

（七）标签、标志、包装、运输、贮存

规定产品标签上应标注“光山十宝”字样及红薯淀粉含量等信息，并对包装材料、运输工具、贮存条件等作出了详细规定，为规范市场秩序、保护区域公共品牌、保障流通环节品质提供了有力支撑。

五、采标情况

无

六、重大意见分歧的处理

无

七、与国家现行法律、法规和有关强制性标准的关系

本文件的格式根据 GB/T 1.1-2020 的规定编写，与现行法律、法规相一致。本文件参考了国家有关政策法规，并结合光山红薯粉条产业的实际情况制定。标准内容与《中华人民共和国食品安全法》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等国家强制性标准保持高度一致。本文件是对推荐性国家标准 GB/T 23587《淀粉制品质量通则》的细化和补充，二者相互协调，不存在冲突。

八、标准实施的建议

本文件适用于光山县行政区域内“光山十宝”红薯粉条的生产、检验和销售。作为河南省标准化协会团体标准，对实施该标准提出以下建议：

（一）标准发布后，建议由光山县市场监督管理局牵头，组织全县红薯粉条生产企业和相关从业人员，开展标准的宣贯和解读培训，确保标准内容被准确理解和执行。各生产企业应对照标准，明确岗位职责，熟练掌握各项技术要求，在原料验收、生产加工、出厂检验等环节合理应用标准。

（二）建议地方政府出台配套政策，对率先执行标准、产品达到标准要求的企业给予政策扶持或奖励，引导产业向标准化、品牌化方向发展。

选择基础较好的企业作为试点，树立标杆，以点带面，逐步在全县范围内推广应用。

（三）建立完善标准实施信息反馈机制，畅通标准实施信息反馈渠道，收集实施过程中反馈的问题。相关部门应依据本标准对“光山十宝”红薯粉条产品进行监督抽查，打击假冒伪劣，维护品牌声誉和消费者权益。进一步就标准实施情况进行实地调研，收集问题，及时做好答惑释疑工作，必要时对标准进行修订。

九、其他应予说明的事项

无

《光山十宝 红薯粉条》标准起草工作组

2026年4月23日