

T/HAS

团体标准

T/XXX XXXX—2026

光山十宝 红薯粉条

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河南省标准化协会 发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 产品保护范围	4
5 产品分类	5
6 技术要求	5
7 试验方法	6
8 检验规则	8
9 标签、标志、包装、运输、贮存	8

前 言

本文件按照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。

本文件由光山县市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：光山县市场监督管理局、河南省标准化和质量研究院、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。

本文件主要起草人：王世军、张刚、梁慧芳、何伟、张静成、匡源、党心悦、黄森林、金奇、黄光其、杨安斌、刘俊贤、张肖丽。

引 言

“光山十宝”是光山县行政区域范围内，采用当地传统原材料（品种），经过传统的工艺生产加工或种植养殖的砖桥月饼、黑猪腊肉、红薯粉条、油挂面、手工糍粑、咸麻鸭蛋、山茶油、甜米酒、光山青虾、观五玫鲜桃10类区域公共品牌产品。

光山十宝 红薯粉条

1 范围

本文件规定了光山十宝红薯粉条的术语和定义、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。

本文件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。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- 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》

3 术语和定义

GB/T 23587—2024界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

光山十宝红薯粉条

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。

4 产品保护范围

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。

5 产品分类

按原料淀粉种类分为：

- 纯红薯粉条：淀粉 100%来源于光山红薯，应在产品名称，配料表体现。
- 红薯粉条：红薯淀粉含量不低于总淀粉的 60%，可添加其他食用淀粉，但必须标注红薯淀粉比例。

6 技术要求

6.1 原辅料

6.1.1 食用淀粉

应使用光山县行政区域内生产的红薯为原料加工的精制红薯淀粉，符合GB 31637的规定。淀粉应色泽洁白，气味正常，无泥沙、无杂质，淀粉细度应通过100目筛。

6.1.2 生产用水

应使用光山县境内的天然山泉水，水质清澈、无异味，不得使用地表其他水源。

6.1.3 其他原辅料

如添加绿豆、豌豆等其他食用淀粉，应符合相应食品安全标准，且添加量应明示，且不得改变产品的基本特色。

6.1.4 食品添加剂

6.1.4.1 不得添加任何着色剂、增白剂和防腐剂。

6.1.4.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定且不得掩盖产品本身品质。

6.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有红薯淀粉固有的白色、灰白色或微黄色，均匀一致，无焦黑及异色
组织形态	条型挺直，基本无并条、无碎条，表面光滑，允许有少量气孔
滋味、气味	具有红薯粉条特有的清香，无酸味、霉味及其他异味，煮熟后口感爽滑、劲道有嚼劲
杂质	无正常视力可见外来杂质
复水性（仅限干粉条）	沸水浸泡或煮沸后，粉条膨胀均匀，口感柔软筋道，无硬心，无砂感

6.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
灰分/(g/100g)	≤0.8
断条率（煮食粉条）/%	≤10.0
复水时间（方便粉条）/min	≤8.0
丝径（直径）/mm	1.0~2.5

6.4 食品添加剂

应符合表3的规定。

表 3 食品添加剂指标

类别	项目	指标
重金属	铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤0.2
	铝的残留量（干样品，以Al计）/(mg/kg)	≤200
防腐剂	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）/(g/kg)	不得检出a
	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）/(g/kg)	不得检出a
	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）/(g/kg)	不得检出b
色素	柠檬黄/(g/kg)	不得检出c
	日落黄/(g/kg)	不得检出c
	亮蓝/(g/kg)	不得检出c
	诱惑红/(g/kg)	不得检出c
	酸性红/(g/kg)	不得检出c
	苋菜红/(g/kg)	不得检出c
漂白剂	二氧化硫残留量/(g/kg)	不得检出d

a 按GB 5009.28测定，定量限0.01 g/kg。
b 按GB 5009.121测定，定量限0.05 g/kg。
c 按GB 5009.35测定，柠檬黄、日落黄、喹啉黄定量限0.0015 g/kg，亮蓝、诱惑红、酸性红、靛蓝、苋菜红定量限0.0010g/kg。
d 按GB 5009.34测定，定量限1.0 mg/kg。

6.5 地理特色指标

应符合表4规定：

表 4 地理特色指标

类别	项目	典型值/范围	特征说明
主要营养成分	淀粉（以干基计）	≥75.0 g/100 g	提供能量，直链淀粉比例适中，是粉条劲道口感的基础
	水分（干粉条）	≤17.0 g/100 g	控制水分，确保储存安全，防止发霉变质
	蛋白质（以干基计）	≥0.8 g/100 g	红薯天然蛋白，煮制时增加汤色浓白度和口感爽滑度
	膳食纤维（以干基计）	≥2.5 g/100 g	天然保留，促进肠道蠕动，区别于精制淀粉粉条的健康指标
矿物质元素	钙（Ca）	≥150 mg/kg	反映光山富钙土壤及井水特性，增加粉条硬度与爽滑感
	铁（Fe）	≥10 mg/kg	体现红薯本色营养，对血液健康有益
	钾（K）	≥1500 mg/kg	典型高钾低钠特性，维持体液平衡
特征物理指标	淀粉糊化粘度（6%浓度，95℃）	≥2000 mPa·s	反映淀粉凝胶特性，粘度越高粉条越筋道弹牙

6.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

按GB/T 23587—2024中6.1的规定执行。

7.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

7.3 淀粉

按GB 5009.9的规定执行。

7.4 灰分

按GB 5009.4的规定执行。

7.5 断条率

按GB/T 23587—2024中6.5的规定执行。

7.6 复水时间

按GB/T 23587—2024中6.6的规定执行。

7.7 丝径

随机抽取10根粉条，用精度0.02mm的游标卡尺测量中部直径，取平均值。

7.8 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

7.9 膳食纤维

按GB 5009.88的规定执行。

7.10 钙

按GB 5009.92的规定执行。

7.11 铁

按GB 5009.90的规定执行。

7.12 铅

按GB 5009.12的规定执行。

7.13 铝的残留量

按GB 5009.182的规定执行。

7.14 二氧化硫残留量

按GB 5009.34的规定执行。

7.15 苯甲酸、山梨酸

按GB 5009.28的规定执行。

7.16 脱氢乙酸

按GB 5009.121的规定执行。

7.17 合成着色剂

按GB 5009.35的规定执行。

7.18 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样

每批随机抽取不少于1 kg的样品（不少于10个独立包装），分为两份，一份检验，一份备查。

8.3 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、断条率（煮食粉条）、复水时间（方便粉条）。检验合格并附合格证后方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为本文件第5章全部要求。

8.4.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产或产品定型鉴定时；
- b) 原料、工艺、设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家或地方监管部门提出要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 所有检验项目均符合本文件规定时，判定该批产品合格。

8.5.2 如有一项不合格，可加倍抽样复检，复检仍不合格则判定该批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签

9.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718的规定。

9.1.2 若产品以红薯淀粉命名，应注明红薯淀粉含量（以干基计），且红薯淀粉占总淀粉的比例不低于60%。

9.1.3 标签上应标注“光山十宝”字样及地理标志证明商标，并可按要求标注“传统手工艺制作”、“纯天然山泉水加工”等特色用语。

9.2 标志

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.3 包装

9.3.1 包装材料和容器应符合食品安全国家标准要求，封装严密，防潮、防污染。

9.3.2 鼓励使用环保可降解材料。

9.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味。运输过程中轻装轻卸，防雨、防暴晒。

9.5 贮存

9.5.1 干粉条应贮存在阴凉、干燥、通风、无虫害、无鼠害的库房内。

- 9.5.2 较长时间贮存或堆垛时，底部和墙壁等部位不得少于 150 mm。
 - 9.5.3 严禁与有毒、有害、有异味物品混存。
-