

# 团 体 标 准

T/XMSSAL XXXX—2026

## 供厦食品 地瓜粉粿

Food for Xiamen Sweet potato starch Kueh

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

## 引 言

地瓜粉粿，又称番薯粉粿，是厦门翔安、同安一带承载着乡愁的传统主食，更是当地宴席的“压轴菜”。其选材质朴而讲究，选用上等地瓜粉与米粥手工制作，保证粉条韧滑筋道。烹煮时常会加入海蛎、小虾等海味，海鲜的咸鲜与粉粿的软糯完美交融，彰显了厦门靠海吃海的饮食特色。

这道美食背后蕴含着深厚的民俗文化。相传明代厦门籍名臣洪朝选少时家贫，赴考前母亲用仅剩的地瓜粉与海蛎为他做了这道菜。他为官后回乡宴客遍寻此菜不得，感慨“还是家乡的地瓜粉粿好吃”，从此它便成为宴席的头菜，寓意不忘根本。

# 供厦食品 地瓜粉粿

## 1 范围

本文件规定了供厦食品 地瓜粉粿的术语和定义、要求、包装、标签标识、运输及贮存。  
本文件适用于第3章定义的地瓜粉粿。

## 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 1354 大米
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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 食品中二氧化硫残留量的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸及其钠盐的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.275 食品安全国家标准 食品中硼酸的测定
- 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 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 21126 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB/T 34321 食用甘薯淀粉

NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**地瓜粉粿** sweet potato starch Kueh

以地瓜粉（学名：甘薯淀粉）为主要原料（占总淀粉量的70%及以上，按原始配料计算），添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉等其他淀粉，以及粳米粥等辅料，经和料、煎制、熟化成型、冷却、切条等工序制成的非即食淀粉制品。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 地瓜粉：应符合 GB/T 34321 的规定。  
 4.1.2 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 的规定。  
 4.1.3 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。  
 4.1.4 粳米：应符合 GB/T 1354 的规定。  
 4.1.5 水：应符合 GB 5749 的规定。  
 4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。  
 4.1.7 其他原辅料均应符合相关国家标准或行业标准的规定。

#### 4.2 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
色泽	呈灰白色、淡黄色或黄褐色，无明显色斑。	取适量试样置于清洁的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味，根据食用方法品其滋味。
滋味、气味	具有地瓜的清香与大米的醇香，无异味。	
组织形态	条状均匀，粗细一致，无焦糊块，不发黏，无发霉变质	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

#### 4.3 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	备 注
水分/（g/100g）	≤55.0	GB 5009.3	严于NY/T 1039（≤60.0）
灰分/（g/100g）	≤0.5	GB 5009.4	严于NY/T 1039（≤0.8）
淀粉（以干基计）/（g/100g）	≥35.0	GB 5009.9	-
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤5	GB 5009.229	-

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法	备 注
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤0.25	GB 5009.227	-
氢氰酸 / (mg/kg)	≤10.0	GB 5009.36	采用NY/T 1039
米酵菌酸 / (μg/kg)	不得检出	GB 5009.189	-

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定,同时符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法	备 注
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.12	采用GB 2762
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11	采用NY/T 1039
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤0.2	GB 5009.15	采用NY/T 1039

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定,同时符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法	备 注
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤2.0	GB 5009.22	参考(EU) 2023/915和台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
总黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> / (μg/kg)	≤4.0	GB 5009.22	

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定,食品添加剂重点检测项目见附录A中表A.1。

#### 4.7 其他指标

不得添加非食用物质,其他重点检测项目见附录A中表A.2。

### 5 包装、标签标识、运输和贮存

#### 5.1 包装

包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。包装应密封,不得以扎口形式密封。

#### 5.2 标签标识

预包装食品应符合GB 7718和GB 28050的规定。应标识生产日期和保质期,标识“超过保质期不得食用”。保质期在24小时内的产品,生产日期应标年月日时。

#### 5.3 运输

产品应采用低温冷藏运输。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、低温冷藏的场所，环境温度宜控制在 0℃~8℃。遵循先进先出原则，避免常温久放，防止产品变质发酸。

**附录 A**  
**(规范性)**  
**重点检测项目**

**A.1 食品添加剂重点检测项目**

食品添加剂重点检测项目见表A.1。

**表A.1 食品添加剂重点检测项目**

项 目	指 标	检验方法	备 注
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.28	GB 2760
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.28	
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.121	
二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.34	
柠檬黄及其铝色淀（以柠檬黄计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.35	
日落黄及其铝色淀（以日落黄计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.35	
喹啉黄及其铝色淀（以喹啉黄计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.35	
硫酸铝钾，硫酸铝铵（干样品，以Al计）/（mg/kg）	不得使用	GB 5009.182 第一法	

**A.2 其他重点检测项目**

其他重点检测项目见表A.2。

**表A.2 其他重点检测项目**

项 目	指 标	检验方法	备 注
硼砂（以硼酸计）/（g/kg）	不得检出	GB 5009.275	食品整治办（2008）3号
甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）/（g/kg）	不得检出	GB/T 21126	

### 参 考 文 献

- [1] 食品整治办(2008)3号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》的通知
- [2] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
- [3] Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006
-