

ICS 67.060

CCS X 10

团体标准

T/ZJFIA XXX—XXXX

西湖藕粉

West Lake lotus rhizome powder

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

浙江省食品工业协会 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品分类 2

5 技术要求 2

6 生产加工过程的卫生要求 3

7 检验规则 4

8 标签、标志、包装、运输和贮存 4

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。

本文件由浙江省食品工业协会提出并归口。

本文件由浙江省食品工业协会西湖藕粉分会牵头组织。

本文件起草单位：xxxxxxx

本文件主要起草人：xxxxxxx

西湖藕粉

1 范围

本文件规定了西湖藕粉的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于西湖藕粉的生产、检验和销售。

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/T 317 白砂糖
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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB/T 25733 藕粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
NY/T 1583 莲藕
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法[国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）]

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

西湖藕粉 West Lake lotus rhizome powder

以莲藕或纯藕粉为原料，添加或不添加其他食用辅料，在浙江省区域内生产加工制成的藕粉产品。

3.2

典型藕淀粉颗粒 typical lotus rhizome starch granule

通过400倍光学显微镜观察，呈现出与其他淀粉颗粒不同的大小、形状、表面轮纹以及偏光十字等自然特征的藕淀粉颗粒。

4 产品分类

4.1 纯藕粉 pure lotus rhizome powder

以鲜藕为原料，经过清洗、粉碎、除渣、洗涤、沉淀、过滤、干燥等工艺加工制成的藕淀粉产品。该产品不经过任何化学方法处理，也不改变淀粉内在物理和化学特性。

4.2 速溶藕粉 instant lotus rhizome powder

以纯藕粉为主要原料（纯藕粉用量大于50%，不应添加木薯淀粉、马铃薯淀粉等其他类淀粉），添加或不添加白砂糖、木糖醇、莲子、桂花等辅料，经配料、粉碎（或不粉碎）、搅拌、制粒（或不制粒）、干燥等工艺制成的，可直接用90℃以上开水冲调食用的方便食品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 鲜藕宜选用淀粉含量较高的藕莲、籽莲的莲藕，应新鲜、清洁，无污染、无腐烂，并符合 NY/T 1583 的规定。
- 5.1.2 纯藕粉应具有特有的色泽、气味，干燥，无砂质感、无外来杂质，并符合 GB 31637 的规定。
- 5.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.5 其他食品原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 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
		纯藕粉	速溶藕粉	
冲调前	色泽	具有产品应有的正常色泽，色泽基本均匀一致		纯藕粉取 15g 左右样品，用凉开水润湿调匀后，用 180mL 左右 90℃ 以上开水快速冲调；速溶藕粉取 30g 左右样品，用 180mL 左右 90℃ 以上开水快速冲调。根据检验人员正常的目测、味觉、嗅觉进行评定
	组织形态	粉状或片状、块状，均匀，无明显非正常结块现象	颗粒状或粉状，均匀，无明显非正常结块现象	
冲调性		以凉开水润湿调匀后，用 90℃ 以上开水冲调，1~2min 后溶胀糊化	用 90℃ 以上开水冲调，1~2min 后溶胀糊化	
冲调后	形态与色泽	半透明粘胶状，稠度均匀，色泽均匀呈微红玉色，有光泽		
	滋味和气味	具有本品特有的香气和滋味，爽口润滑、不涩口，无砂质感、无异味		
杂质		无肉眼可见外来杂质		

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	纯藕粉	速溶藕粉	
水分/ (g/100g) $\leq$	12.0	8.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g) $\leq$	0.50		GB 5009.4
酸度 (°T) / (mL/100g) $\leq$	10.0		GB 5009.239
总糖 (以还原糖计) / (g/100g) $\leq$	—	50.0	GB 5009.7
淀粉 (以还原糖计) / (g/100g) $\geq$	75.0	40.0	GB 5009.9
典型藕淀粉颗粒含量/% $\geq$	52	42	GB/T 25733

5.4 典型藕淀粉颗粒形态要求

典型藕淀粉颗粒形态要求应符合 GB/T 25733 的规定。

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.5.2 纯藕粉的微生物限量应符合 GB 31637 的规定，速溶藕粉的微生物限量应符合 GB 19640 的规定。

5.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB2760 和相关公告的规定。

5.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 产品组批

以同一生产日期、同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。

7.2 抽样方法和数量

7.2.1 在成品库内随机抽样，抽样单位以最小销售包装计。

7.2.2 根据产品规格，从同一批产品中随机抽取总样品量不少于 1000g，最小不少于 8 个包装，6 份检验，2 份留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、灰分。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年至少进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产中，当原料、工艺有较大改变可能影响到产品质量时；
- c) 较长时间停产或更换设备后再恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7、5.8 中规定的项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

7.4.2 检验结果中除微生物项目外，其他项目不符合本文件规定时，可以在同批产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品；复检结果中仍有项目不合格时，则判该批产品为不合格品。

7.4.3 微生物项目不合格时不应复检，直接判为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合有关的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，不应扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得挤压、曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

8.5 保质期

企业可根据自身技术条件确定并标注产品的保质期，不应少于9个月。

ZJFIA征求意见稿