

ICS 67.180.20

CCS X 11

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 3—2022

红薯粉条（丝）饼

2022-10-08 发布

2022-10-15 实施

河南省食品工业协会 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。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：嗨吃家食品科技有限公司、河南省丽星亿源食品有限公司、河南省食品检验研究院、河南筷子说实业有限公司、河南食族人食品科技有限公司、河南华测检测技术有限公司、河南豫道农业科技发展有限公司、河南九月天食品有限公司、河南雷洽食品有限公司、河南永昶农业科技有限公司、南阳市玉薯坊食品有限公司、河南省川豫情食品科技股份有限公司、河南掌柜食品有限公司、河南京华食品科技开发有限公司、河南新文玉食品有限公司、河南好趣味食品有限公司、河南立达老汤食品有限公司、河南香曼食品科技有限公司、郑州烹小鲜食品有限公司、河南豫树食品有限公司、开封晟丰食品有限公司、三门峡华昌薯业有限公司、漯河豫鼎源食品工业有限公司、河南薯品汇供应链管理有限公司、河南吃欢天食品有限公司。

本文件主要起草人：张顺心、潘婧文、赵纪如、赵正强、郭新芳、蒯青青、李建雯、石文红、张雅楠、陈加跃、王孝义、秦学磊、宋卫明、陈文钊、杨圃、闫文晓、刘芳、刘海亮、程军营、左建忠、刘跃、邱保文、张小斌、肖作斌、张丽、陈洋洋、王华昌、曹现立、吕海乾、胡其卫。

红薯粉条（丝）饼

1 范围

本文件规定了红薯粉条（丝）饼的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于红薯粉条（丝）饼。

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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红薯粉条（丝）饼

以不低于90%的红薯淀粉为主要原料，用涂布或漏制加工方法，制成红薯粉条（丝），经成型烘干成饼状供酸辣粉使用的淀粉制品。

3.2

复水时间

红薯粉条（丝）饼经沸水浸泡，软化至无明显硬芯所需要的时间。

4 产品分类

按加工工艺分为两类：

- a) 涂布加工工艺生产的红薯粉条（丝）饼。
- b) 漏制加工工艺生产的红薯粉条（丝）饼。

5 技术要求

5.1 原辅料

- 5.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 规定。
- 5.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.3 其他原辅料的质量应符合国家相应标准及有关规定。

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
	涂布加工	漏制加工	
组织形态	粗细均匀一致，无粘连		取样品 1 份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后品其滋味
色泽	具有该品种应有的自然色泽		
气味和滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味，不酸		
口感	冲泡后柔软，有韧性、有弹性	冲泡后柔软	
杂质	无正常视力可见外来杂质、口尝无砂质		

5.3 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
水分，(g/100g) ≤	14.0	GB 5009.3
淀粉，(g/100g) ≥	75.0	GB 5009.9
灰分，(g/100g) ≤	0.8	GB 5009.4
复水时间，min ≤	5	附录A

5.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 出厂检验项目

出厂检项目为感官要求、水分、净含量。

6.1.2 组批和抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样独立包装不应少于4个（不含净含抵抽样），样品批总数不少千1 kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

6.1.3 判定

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定为合格；检验结果有一项不符合本文件要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检，如复检结果仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

6.2 型式检验

6.2.1 检验条件

有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质址时；
- c) 正常生产每 6 个月进行一次型式检验

- d) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

6.2.2 检验项目

检验项目为全项检验。

6.2.3 抽样

随机抽取同一批次不少于6个独立包装的样品（不含净含量抽样），样品量总数不少于2 kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

6.2.4 判定

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格；如复检结果仍有一项不合格，则该批产品判定为不合格。

7 标签和标志、包装、运输、贮存

7.1 标签和标志

预包装产品的标签应符合GB 7718及相关法规的规定，并标明产品的食用方法。

7.2 包装

产品的包装应清洁、严密、牢固、无破损，并符合相应的国家标准求。

7.3 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

7.4.2 产品应离墙离地，分类堆放。

7.4.3 产品应贮存在阴凉干燥处，不得在阳光下直射，堆放高度应以提取方便为宜。

附 录 A
(规范性)
复水时间测试方法

A.1 仪器

A.1.1 带盖的保温容器。

A.1.2 筷子。

A.1.3 玻璃片。

A.1.4 秒表。

A.2 步骤

取一块粉饼放入带盖的保温容器中，加入约5倍于粉丝饼质量的沸水，立即加盖（粉丝饼完全浸于沸水中），同时用秒表计时。间隔适当时间，用筷子取出少量的粉丝，当用玻璃片夹紧软化粉丝，观察其状态，重复上述操作，至无硬心且口感不夹生时，记录所用时间，即为复水时间。
