

ICS 67.060  
CCS X 11

T/CS

团 体 标 准

T/CS 002—2023

## 薯类鲜湿粉条

Root and tuber crops wet vermicelli

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

中国商品学会 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这些专利的责任。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、京一根（北京）食品有限公司、承德宇都生态农业有限公司、河南省丽星亿源食品有限公司、山东华强农业科技发展有限公司、宜宾市顶古山薯业有限公司、山东圣琪生物有限公司、漯河豫鼎源食品工业有限公司、福建厨神食品有限公司、成都正丰圆食品有限公司、西安地源食品有限公司。

本文件主要起草人：孙红男、木泰华、陈井旺、马梦梅、张苗、季蕾蕾、孙刚、白丽荣、何海龙、王步利、胡志立、从浩、曹现立、李孔华、税思正、苟斐斐。

本文件为首次发布。

# 薯类鲜湿粉条

## 1 范围

本文件规定了薯类鲜湿粉条的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则以及其他要求。  
本文件适用于以薯类淀粉等为原料制备的鲜湿粉条产品。

## 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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- 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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- 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 8884 食用马铃薯淀粉
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 23587-2009 粉条
- 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 34321 食用甘薯淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 3212-2021 挂面

NY/T 2963-2016 薯类及薯制品名词术语

国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 术语和定义

NY/T 2963—2016 和 LS/T 3212—2021 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**薯类淀粉 starch from root and tuber crops**

从薯类块根或块茎中提取的淀粉。根据加工原料不同，分为甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉等。

[来源：NY/T 2963—2016，2.2.1]

#### 3.2

**甘薯淀粉 sweet potato starch**

从甘薯块根中提取的淀粉。

[来源：NY/T 2963—2016，2.2.2，有修改]

#### 3.3

**马铃薯淀粉 potato starch**

从马铃薯块茎中提取的淀粉。

[来源：NY/T 2963—2016，2.2.5]

#### 3.4

**木薯淀粉 cassava starch**

从木薯块根中提取的淀粉。

[来源：NY/T 2963—2016，2.2.5，有修改]

#### 3.5

**薯类鲜湿粉条 root and tuber crops wet vermicelli**

以一种或几种薯类淀粉等为原料，经和浆、成型、冷却（冷藏或冷冻）等工序，未经干燥处理制成的粉条。

#### 3.6

**甘薯鲜湿粉条 sweet potato wet vermicelli**

以甘薯淀粉等为原料制成的鲜湿粉条。

#### 3.7

**马铃薯鲜湿粉条 potato wet vermicelli**

以马铃薯淀粉等为原料制成的鲜湿粉条。

#### 3.8

**木薯鲜湿粉条 cassava wet vermicelli**

以木薯淀粉等为原料制成的鲜湿粉条。

## 3.9

**断条率 percentage of broken noodle after cooking**

一定根数的粉条在沸水中煮制一定时间后，被煮断粉条根数占总粉条根数的百分数。

[来源：LS/T 3212—2021，3.3，有修改]

## 3.10

**烹调损失率 percentage of weight loss after cooking**

一定质量的粉条在沸水中煮制一定时间后，流失在水中的干物质占粉条质量的百分数。

[来源：LS/T 3212—2021，3.4，有修改]

## 4 技术要求

## 4.1 原辅料要求

## 4.1.1 薯类淀粉

应符合GB 31637和GB/T 8884、GB/T 29343或GB/T 34321的规定。

## 4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 4.1.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

## 4.1.4 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定。

## 4.1.5 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

## 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	呈条状，粗细均匀，无断条，无并条
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味
杂质	无外来异物、无杂质

## 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	优级品	一级品	二级品
水分, g/100g	≤75.0		
淀粉, g/100g	≥20.0		
灰分 <sup>a</sup> , g/100g	≤0.8		
断条率, %	≤10.0		
烹调损失率, %	≤5.0	≤10.0	≤15.0
铝 <sup>a</sup> , mg/kg	<25	≤100	≤200
总氢氰酸 <sup>b</sup> , mg/kg	≤5.0		

<sup>a</sup>以样品干基计; <sup>b</sup>仅限于含有木薯淀粉的薯类鲜湿粉条。

#### 4.4 卫生指标

应符合 GB 2713、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

取适量样品置于白色洁净的瓷盘中, 在自然光线条件下, 目测其色泽、形态和杂质, 鼻嗅其气味, 品尝其滋味。

#### 5.2 理化指标检验

##### 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 5.2.2 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法测定。

##### 5.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

##### 5.2.4 断条率

按附录A规定的方法测定。

[来源: GB/23587—2009, 6.4, 有修改]

##### 5.2.5 烹调损失率

按附录B规定的方法测定。

[来源: LS/T 3212—2021, 附录C, 有修改]

##### 5.2.6 总氢氰酸

按 GB 5009.36 规定的方法测定。

##### 5.2.7 铝

按 GB 5009.182 规定的方法测定。

#### 5.3 净含量

按JJF1070规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 批次

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样方法与数量

从同一批次产品中随机抽取样品，依据组批量按照 GB/T 2828.1 的方法取样。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批按出厂检验项目进行检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、标签、标志、包装和净含量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验的项目应包括“第4章”规定的所有项目以及标签。

6.4.2 正常生产时，每6个月应进行一次型式检验，有下列情况之一的应进行型式检验。

- a) 新产品定型鉴定时；
- b) 原料来源有重大改变或生产工艺重大改变时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验的要求时。

### 6.5 判定和复检规则

#### 6.5.1 出厂检验判定和复检

6.5.1.1 出厂检验项目符合本文件4.2、4.3、4.5中规定的项目，判为合格品。

6.5.1.2 出厂检验项目中有一项不符合本文件规定，可以加倍随机抽样进行该项目的复检，复检后仍不符合本文件要求，则判该批产品为不合格产品。

#### 6.5.2 型式检验判定和复检

6.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定，判为合格品。

6.5.2.2 型式检验项目不超过两项（含两项）不符合本文件，可以加倍抽样复检，复检后仍有一项不符合本文件的规定，判该产品为不合格产品。

## 7 其他要求

### 7.1 标签、标志

#### 7.1.1 产品标签

应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，配料表中应明确标识出所用薯类淀粉的种类及添加比例。

#### 7.1.2 产品标志

应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品包装材料和容器应符合食品卫生的要求，不同品种、不同规格、不同等级的产品应分别包

装，同一规格的包装容器要求大小一致。

### 7.3 运输

运输设备应清洁、卫生，无异味、无污染；运输时，应防雨、防潮、防晒。严禁与有毒、有害、有腐蚀性等物品混装、混运。装卸时应轻拿轻放，严禁直接钩、扎包装袋。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应根据贮藏要求存放在常温、低温冷藏或冷冻等环境中。

7.4.2 产品应存放在阴凉、干燥、通风良好、洁净、无异味的库房内，不可与有毒、有害物品混贮。码垛时产品应与地面、墙面留有一定间隙。产品应分类存放，标识清楚，货堆不宜过大，防止损坏产品包装。

附录 A  
(资料性)  
断条率的测定

A.1 仪器

A.1.1 电炉。

A.1.2 烧杯：1000 mL。

A.1.3 表面皿。

A.1.4 玻璃棒。

A.1.5 直尺：量程 $\geq 200$  mm。

A.1.6 秒表。

A.2 测定步骤

截取 20 根 10 cm 以上长度相同且无机械损伤的粉条，在 1000 mL 烧杯（A.1.2）中加水 800 mL，用电炉（A.1.1）加热，水沸后放入粉条并加盖表面皿（A.1.3），微沸煮制 5 min 后，滤去水分，借助玻璃棒（A.1.4）数其完整粉条总根数，按式 A.1 计算断条率：

$$R = \frac{20-X}{20} \times 100 \quad (\text{A.1})$$

式中：

R — 断条率，%；

X — 煮后完整粉条总根数。

附录 B  
(资料性)  
烹调损失率的测定

## B.1 仪器

B.1.1 烘箱。

B.1.2 秒表。

B.1.3 电炉。

B.1.4 烧杯：250 mL 和 1000 mL。

B.1.5 天平：感量 0.01 g。

B.1.6 容量瓶：500 mL。

B.1.7 移液管：50 mL。

## B.2 测定步骤

B.2.1 粉条水分含量测定：按 GB 5009.3 执行。

## B.2.2 烹调损失率测定

称取约 10 g 的样品，精确至 0.01 g，放入盛有 500 mL 沸水的烧杯（B.1.4）中，用电炉（B.1.3）加热，保持水的微沸状态煮制 5 min 后捞出粉条，将汤汁放至常温后，转入 500 mL 容量瓶（B.1.6）中定容、混匀，用移液管（B.1.7）取 50 mL 汤汁倒入恒定重量的 250 mL 烧杯（B.1.4）中，放在电炉（B.1.3）上蒸发掉大部分水分后，再加入面汤 50 mL 继续蒸发至近干，放入 105 °C 烘箱（B.1.1）内烘至恒量，按式（B.1）计算烹调损失率 P(%)。

$$P = \frac{5M}{G \times (1-W)} \times 100 \quad (\text{B.1})$$

式中：

P — 烹调损失率，以质量百分数计，%；

M — 汤汁中干物质质量，单位为克（g）；

W — 粉条水分含量；

G — 样品质量，单位为克（g）。