

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX—2024

井冈山红薯粉丝

Jinggangshan Sweet potato fans

（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。

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 4

4 基本要求 4

5 检验规则 5

6 标志与标签 6

7 包装 6

8 运输 6

9 贮存 6

附 录 A （规范性） 井冈山红薯粉丝生产区域范围图 7

附 录 B （资料性） 断条率 8

附 录 C （资料性） 丝径 9

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山红薯粉丝

1 范围

本文件规定了井冈山红薯粉丝的术语和定义、要求、检验规则、标志与标签、包装、运输、贮存。本文件适用于吉安市行政区域范围内生产的红薯粉丝。

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 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 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/T 34321 食用甘薯淀粉

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 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 8946 塑料纺织袋通用技术要求

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

NY/T 1049 绿色食品 薯芋类蔬菜

NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

- 3.1
- 3.2 井冈山红薯粉丝 Jinggangshan Sweet potato fans
以吉安市行政区域范围内以红薯淀粉为主要原料，添加（或不添加）其他食用淀粉，经和浆、成型、冷却、干燥、包装等工艺制成呈丝状或条状，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的条状或丝状的非即食性食品。
注：井冈山红薯粉丝生产区域范围见附录A。
- 3.3
- 3.4 断条率 rate of rupure
粉丝或粉条在沸水中煮一定时间后断条的比率。

4 基本要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 红薯淀粉
红薯淀粉应符合 GB/T 34321 的要求；绿色食品应符合 NY/T 1039 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。
- 4.1.2 食用淀粉
应符合 GB 31637 的要求；绿色食品应符合 NY/T 1039 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。
- 4.1.3 水
应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 食品添加剂
食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.1.5 其他原辅料
其他原辅料的质量应符合国家相应标准及有关规定。

4.2 生产加工过程卫生要求

食品生产企业生产加工卫生要求应遵守GB 14881 和 GB/T 34267 的规定。小作坊生产加工应符合《江西省食品小作坊小餐饮小食杂店小摊贩管理条例》的规定。

4.3 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	纯净半透明，黄褐色或黑灰色，无霉变	在正常光线下，目测、手感、鼻嗅、品尝。
组织形态	丝条粗细均匀，无并丝，弹性良好	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
气味和滋味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	

4.4 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤15.0	GB 5009.3
淀粉，%	≥75.0	GB 5009.9
灰分，%	≤0.80	GB 5009.4
二氧化硫（以 SO ₂ 计），mg/kg	不得检出	GB 5009.34
断条率，%	≤10.0	附录 B
丝径，mm	≤1.0（粉丝），>1.0（粉条）	附录 C

4.5 安全指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。污染物限量和真菌毒素限量还应符合表3规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤5	GB 5009.22
总砷，mg/kg	≤0.5	GB 5009.11

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070 执行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品抽样独立包装应不少于 4 个（不含净含量抽样），抽样总数不少于 1kg，检验一式两份，供检验和复验备用。

5.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品需进行出厂检验合格后，方可出厂。检验项目包括感官指标、水分、丝径、断条率、净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准4.3~4.7规定的检验项目，正常生产时，每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；

- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求,出厂检验项目如有不合格,可在原批次产品中双倍抽样复验,复验仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

5.4.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目,可在原批次产品中双倍抽样复验,复验仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

6 标志与标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 包装

包装材料应符合 GB/T 8946、GB 4806.7、GB 9683 的规定,包装应牢固、防潮、整洁。绿色食品应符合 NY/T 1039 的要求,有机产品应符合 GB/T 19630 的要求,销售包装应符合 GB 23350 的规定。

8 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味。产品不应与有毒、有害、有异味的物品混运,应防雨、防晒。绿色食品应符合 NY/T 1039 的要求,有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。运输中应轻装、轻卸,不应重压。

9 贮存

产品应贮存在清洁卫生、凉爽干燥的仓库中,仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。产品应与墙壁、地面保持适当的距离,以利于空气流通和物品搬运。绿色食品应符合 NY/T 1039 的要求,有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

附 录 A

附 录 B（规范性）

附 录 C 井冈山红薯粉丝生产区域范围图

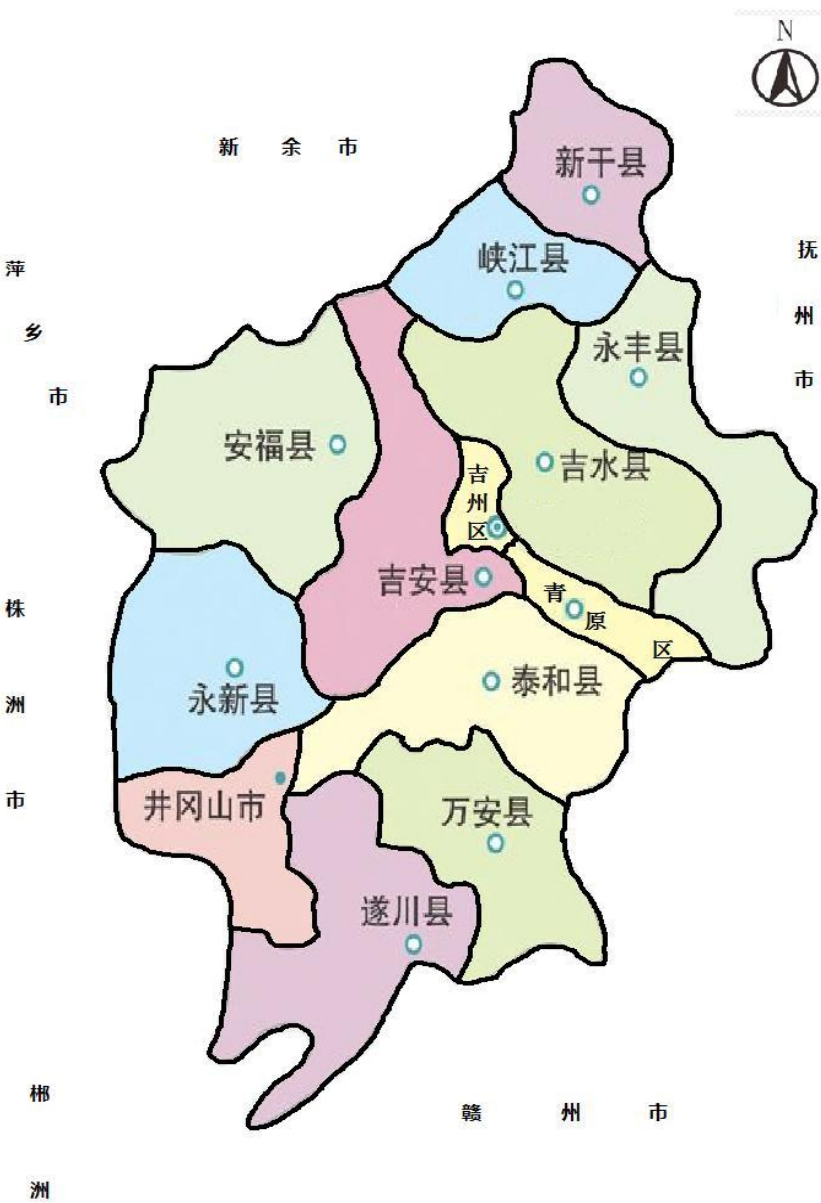


图 A.1 井冈山红薯粉丝生产区域范围图

附 录 D

附 录 E（资料性）

附 录 F 断条率

截取20根长度为10cm相同长度的无机械损伤的粉条或粉丝，在1000ml烧杯中加水900ml，水沸腾后放入粉条（或粉丝）并加盖表面皿，微沸煮熟后，滤去水分，用玻璃棒数其总条数，计算断条率R。

$$R = \frac{X - 20}{20} \times 100\%$$

式中：

X—煮后总条数

按上述方法试验两次，取其平均值。

附 录 G

附 录 H（资料性）

附 录 I 丝径

从试样中随机抽取 20 根粉条或粉丝截成 300mm 长，用精度为 0.02mm 的游标卡尺，分别测其断面，取平均值。其中单根粉条或粉丝的每个点测出最大值和最小值，其平均值为单根粉条或粉丝的丝径。
