

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

射洪粉条

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

遂宁市“遂宁鲜”农业公用品牌发展协会 发 布

前 言

本文件根据《中华人民共和国食品安全法》及实施条例等相关法律法规，及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》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际起草。

本文件由xxx提出并归口。

本文件起草单位：xxxx。

本文件主要起草人：xxx、XXX

射洪粉条

1 范围

本文件规定了射洪粉条的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以红薯淀粉为原料，辅以饮用水，添加或不添加食用植物油（防粘用），红薯经清洗、浸泡、浆（或粉碎），再经和浆、搅拌、熟化、压榨，再经冷却、包装等工艺加工制成的非即食淀粉制品。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄葡萄球菌检验
- 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/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 5009.22 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 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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/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
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- SN/T 1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《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第102号令《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粉条

以红薯淀粉为主要原料，经磨浆（或打粉）、搅拌、熟化、成型、晾晒干燥、包装、灭菌等工序制成的粉条。

4 产品分类

分为圆条状、方条状（含长方条状）、片状三种非即食产品。

5 技术要求

5.1 辅料和卫生规范要求

应符合表1的相关要求。

表1 辅料和卫生规范

项目	具体	检验方法
各种原辅料	符合国家相应标准和有关规定	——
生产用水	应符合GB 5749的规定	GB 5749
卫生规范	应符合GB 14881的规定	GB 14881

5.2 感官要求

应符合表2的相关要求。

表2 感官指标

项目	具体	检验方法
色泽	呈棕褐色	本文件 7.5.1
滋味、气味	具有红薯粉条应有的气味和滋味	
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	

5.3 理化指标

应符合表3的相关要求。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
丝径/（mm）	≥1.1	GB/T 23587-2009

水分/ (g/100g)	≤15.0	GB 5009.3-2016 (第一法)
淀粉/ (g/100g)	≥90.0	GB 5009.9-2016 (第二法)
灰分/ (g/100g)	≤0.5	GB 5009.4-2016 (第一法)
断条率/ (%)	≤5%	将粉条在特定条件下煮沸后观察
二氧化硫残留量 (g/kg)	不得含有	GB 5009.34-2022 (第一法)
铅/ (mg/kg)	≤0.05	GB 5009.12-2017 (第一法)
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)	≤200	GB 5009.182-2017 (第一法)
蛋白质 (以干基计) / (g/100g)	≥4.0	GB/T 23587-2009
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	/	GB 5009.11-2014 (第一篇 第二法)
黄曲霉毒素 B1 / (μg/kg)	不得含有	GB 5009.22-2016 (第四法)
柠檬黄/ (g/kg)	不得含有	GB 5009.35-2016
苋菜红/ (g/kg)	不得含有	GB 5009.35-2016
亮蓝/ (g/kg)	不得含有	SN/T 1743-2006
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) / (g/kg)	不得含有	GB 5009.28-2016 (第一法)
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) / (g/kg)	不得含有	GB 5009.28-2016 (第一法)
脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	不得含有	GB 5009.121-2016 (第一法)
其他污染物限量	——	GB 2762-2022

5.4 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	^a n	^b c	^c m	^d M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 同一批次产品应采集的样品件数。 ^b 最大可允许超出 m 值的样品数。 ^c 微生物指标可接受水平的限量值。 ^d 微生物指标的最高安全限量值。					

5.5 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差符合JJF 1070的规定。

6 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 出厂检验

产品需经厂质检部门检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、水分。

7.2 组批

同一批原料、同一班次、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验每半年至少进行一次检验。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) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2 检验项目

包括本文件中5.2至5.5规定的所有项目。

7.3.3 抽样

每批抽样包装数不应少于20个，样品量总数不少于2kg，检样一式两份，供检验和复检备用。

7.4 判定原则

检验结果均符合本文件要求时判该批产品为合格，检验结果中若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

7.5 检验方法说明

7.5.1 感官要求检验时，取1个销售包装的待测样品，将内容物置于白色洁净托盘中，于明亮处观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下嗅其气味，再按产品包装上标明的食用方法处理后，品尝其滋味。

7.5.2 其他要求检验时，按照本文件第2章中规范性引用文件的相应要求执行。

8 标签和标志、包装、运输、贮存

8.1 标签和标志

8.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050及国家相关规定的要求。

8.1.2 标签内容应包括：食品名称、配料表、配料的定量标示、净含量和规格、生产者、经销者的名称、地址和联系方式、日期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及营养标签。

8.2 包装

8.2.1 内装材料食品包装袋应符合相应国家有关标准规定。

8.2.2 外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装规格按客户要求规格包装。

8.3 运输

应符合NY/T 1056的相关要求，确保运输工具应保持清洁卫生，无刺激味。运输时不应受潮；运输中要保持干燥、清洁，不得与有害、有毒、有腐蚀性物品混装、混运，避免日晒雨淋；防止剧烈震动，轻拿轻放，不得直接钩、扎包装袋。

8.4 贮存

应符合NY/T 1056的相关要求，产品不得与有异味、变质、有毒的物品一起堆放；要保持库房清洁、干燥、凉爽，库温不超过18℃,并有防尘、防蝇、防鼠设施；产品不得接触墙面或地面，离墙30cm、离地在10cm 以上。

9 保质期

符合本文件规定的运输和储藏的条件及未经启封的情况下，产品保质期不超过12个月，具体以标签标示为准。
