

T/ZXGY

团 体 标 准

T/ZXGY 0001S-2025



2025-05-25 发布

钟祥市葛产业协会

2025-05-25 实施
发布

目 次

目次	1
前言	2
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 技术要求	4
4 检测规则	5
5 标志、包装、运输、贮存及保质期	6
6 附录	7



前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

本标准由钟祥市葛产业协会提出并归口。

本标准由钟祥市葛产业协会、湖北仙之灵食品有限公司、湖北葛源堂食品科技有限公司、仙之灵（武汉）生物科技有限公司、钟祥市开军专业合作社起草。

本标准主要起草人：段光志 段文杰 黄斌 徐璐 黄芳



钟祥葛粉

1 范围

本标准规定了钟祥葛粉的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以葛根为原料，经过清洗、粉碎、除渣、洗涤、沉淀、过滤、干燥、包装等加工工艺制成的冲调食用的钟祥葛粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 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 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 5009.12	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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定法
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/T 22251	保健食品中葛根素的测定

GB/T 22427.5	淀粉细度测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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

《中华人民共和国药典》最新版

国家市场监督管理总局（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 根据葛根素含量的不同可分为特级品、优级品、合格品。

3.2 按产品是否为即食的将产品分为非即食葛粉及即食葛粉。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超剂量使用食品添加剂。食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。食品原料及产品应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 葛根：应干净，无霉烂变质，无明显外来杂质，并应符合《中华人民共和国药典》（最新版）的规定。

4.2.2 生产用水：应符合 GB5749 的规定。

4.3 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	检测方法
色泽	白色、灰白色	GB 31637
气味	具有葛粉的特有风味	
形态	固态、粉装颗粒状或粉末状，无霉变	
杂质	无葛根纤维及正常视力可见的外来杂质	
冲调性	以少量温水润湿后，加沸水能冲调成半透明糊状，稠度均匀，色泽均匀，无异味，淡清香	

4.4 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			检测方法
	特级品	优级品	合格品	
葛根素, mg/kg	≥ 120	80	50	GB/T 22251
酸度, T ⁰	≤	20.0		GB 5009.239

灰分（干基），%	≤	0.4	GB 5009.4
淀粉，%	≥	75	GB 5009.9
水分，%	≤	14.0	GB 5009.3
细度，150μm（100目）筛通过率，%	≥	99.0	GB/T 22427.5
二氧化硫残留量，mg/kg	≤	10	GB 5009.34
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.22

4.5 微生物指标

即食葛粉的微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	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 ²	10 ³	GB 4789.3
沙门氏菌，25/g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，cfu/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌和酵母 ^b ，cfu/g	≤10 ³				GB 4789.15

a 样品的采样和处理按GB4789.1和GB/T4789.21执行。

b 也适用非即食葛根粉。

4.6 典型葛粉淀粉颗粒形态要求及其镜检方法

4.6.1 典型葛粉淀粉颗粒形态要求

淀粉颗粒呈现出不规则多边形，伴随少量光滑半弧形，只有少量较大颗粒可看到部分表面轮纹以及脐点；可观测的淀粉脐点位于中心，呈现圆点状。

4.6.2 典型葛粉淀粉颗粒形态的检验

按附录A的规定执行。

4.7 净含量及检验方法

4.7.1 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4.7.2 净含量检验方法

净含量的检测按JJF1070的规定进行测定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 产品以同一批原料、同一生产线、同一生产日期生产的包装完好的同一品种为一批。

5.1.2 每批产品采用随机抽样法从同一批产品中抽取重量不少于 2000g 样品。样品分为 2 份，一份作检验用，另一份留着备样。

5.2 产品检验

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验合格后，凭合格证明方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部要求（原辅料要求除外），正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品鉴定或投产前；
- b) 停止生产 3 个月后恢复生产时；
- c) 原料来源、工艺或设计有重大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门对产品进行监督检验或提出型式检验要求时。

5.3 判定规则

5.3.1 检验项目全部符合本标准要求规则判定该批产品合格。检验结果如有二项内（含二项）不符合标准要求时，允许重新自两倍的包装中采样进行复检，复检结果仍有指标不合格，则判该批产品不合格。

5.3.2 微生物指标有一项不合格时，判为不合格，不得复检。

5.3.3 供需双方对产品质量发生争议时，可由双方商请法定质检部门按本标准规定的试验方法和检验规则进行仲裁检验。

6 标志、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标志

产品包装上的食品标签应符合 GB 7718、GB28050 的规定，产品包装上的贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装：

包装材料应清洁、严密、牢固、无破损，并符合 GB 4806.7、GB 4806.8 及相关食品安全的要求。

6.3 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及以潮。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。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、避光、无虫害和鼠害的仓库内，不得接触地面及墙面，不得与有毒、

有害、有腐蚀或有异味的物品混贮。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 月。



附录 A

典型葛粉淀粉颗粒镜检

1 仪器及主要原料显微镜

对照样：土豆淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、蜡质玉米淀粉、小麦淀粉待测样：葛粉。

2 操作步骤

2.1 原料前处理

取 0.5g 或 1g 样品，与 99.5g 或 99g 蒸馏水充分混合均匀，配置成淀粉悬浮液备用。

2.2 显微镜观察

取一滴（约 0.05mL）悬浮液均匀涂布于载玻片上，盖上盖玻片，待显微镜观察。设定放大倍数为 400 倍，调节显微镜的光线和焦距，使视野中淀粉颗粒轮廓清晰，并拍照记录。

3 结果分析

对照表 1 和图 1 中各种典型淀粉颗粒形态特征，以辨别样品中是否混入其他淀粉颗粒。具体判定方法如下：镜检过程中同一样品共计调整观察 5 个视野并分别拍照。通过与对照样中淀粉颗粒的外观形态、脐点位置及脐点形状等淀粉颗粒特征进行对比，若有 2 个及以上视野中出現对照品淀粉颗粒特征，则确定该样品中掺入其他植物淀粉，属于不合格产品。

表 1 不同植物淀粉颗粒形态特征

种类	典型特征
葛粉（以葛根为原料）	淀粉颗粒呈现出不规则多边形，伴随少量光滑半弧形，只有少量较大颗粒可看到部分表面轮纹以及脐点；可观测的淀粉脐点位于中心，呈现圆点状。
葛粉（以粉葛为原料）	淀粉颗粒呈现出不规则多边形，伴随少量光滑半弧形，只有少量较大颗粒可看到部分表面轮纹以及脐点；可观测的淀粉脐点位于中心，呈现圆点状。
土豆淀粉	淀粉颗粒呈现大小不一的卵形，表面轮纹明显；淀粉脐点位于球体一端，呈现圆点状。
木薯淀粉	淀粉颗粒呈现截头椭圆形，伴随少量球形；淀粉脐点位于中心，呈现裂缝分叉或星状。
玉米淀粉	淀粉颗粒呈现不规则多边形；淀粉脐点位于中心，呈现裂缝分叉或星状。
蜡质玉米淀粉	淀粉颗粒呈现不规则多边形；淀粉脐点位于中心，呈现裂缝分叉或星状。
小麦淀粉	淀粉颗粒呈现类球形，表面轮纹明显；淀粉脐点位于中心，呈现圆点状。

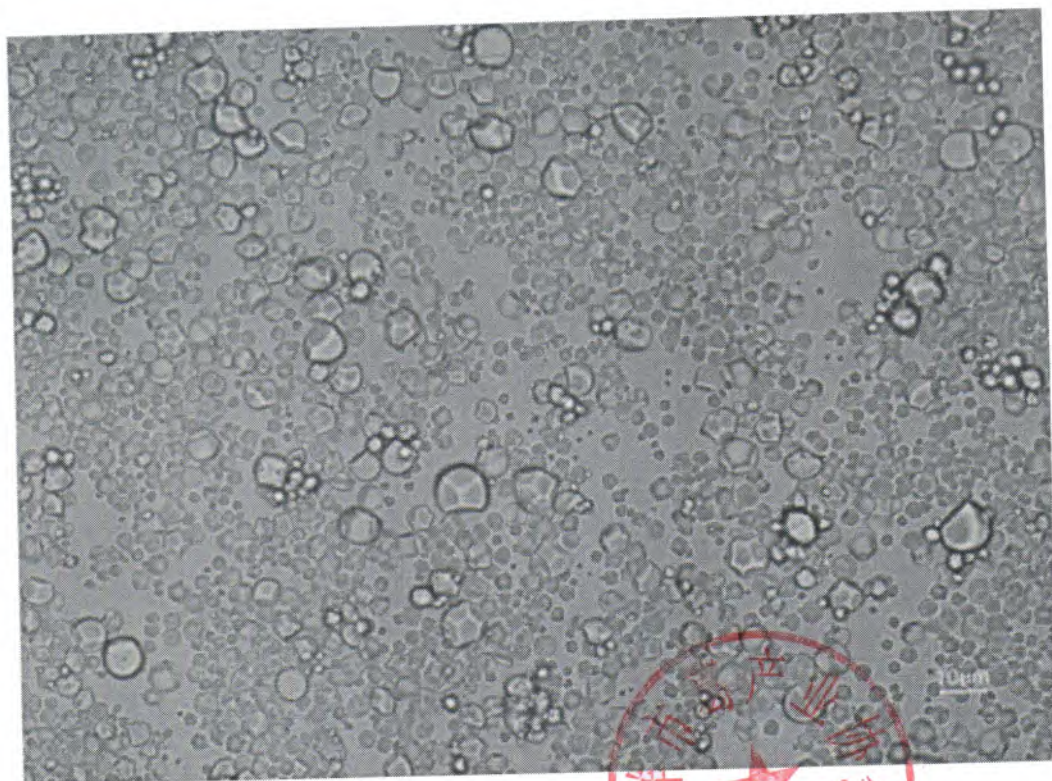


图 a 以葛根（或野葛）为原料的葛粉淀粉颗粒

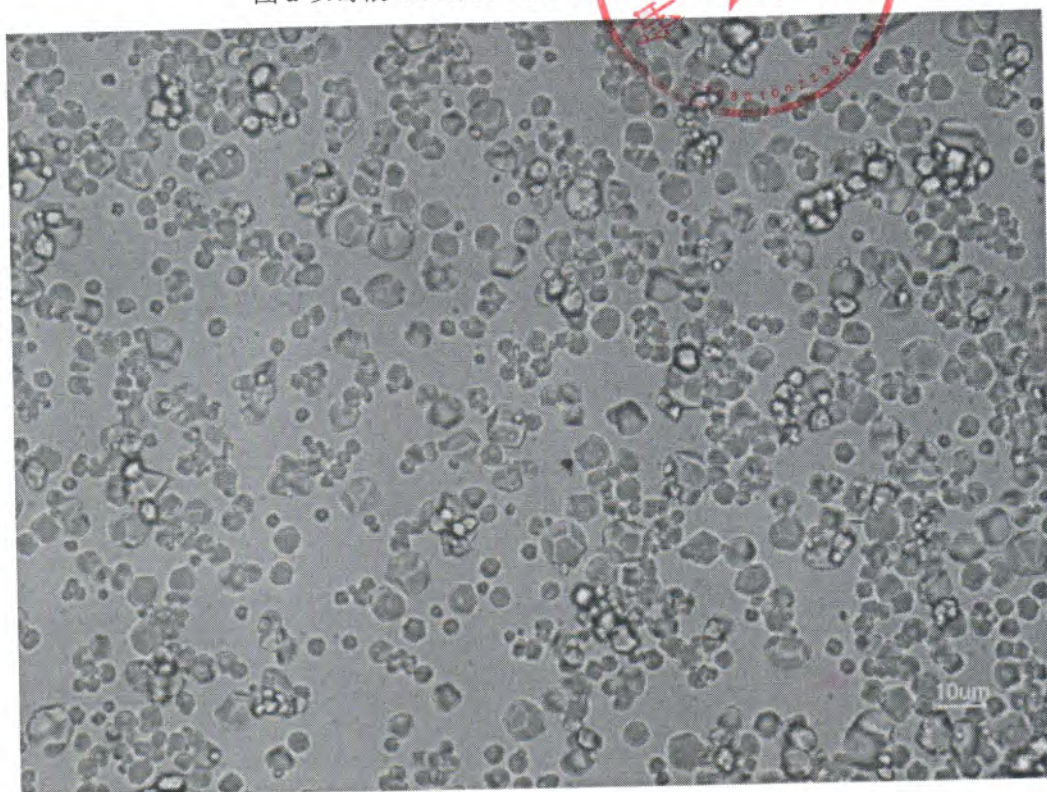


图 b 以粉葛为原料的葛粉淀粉颗粒

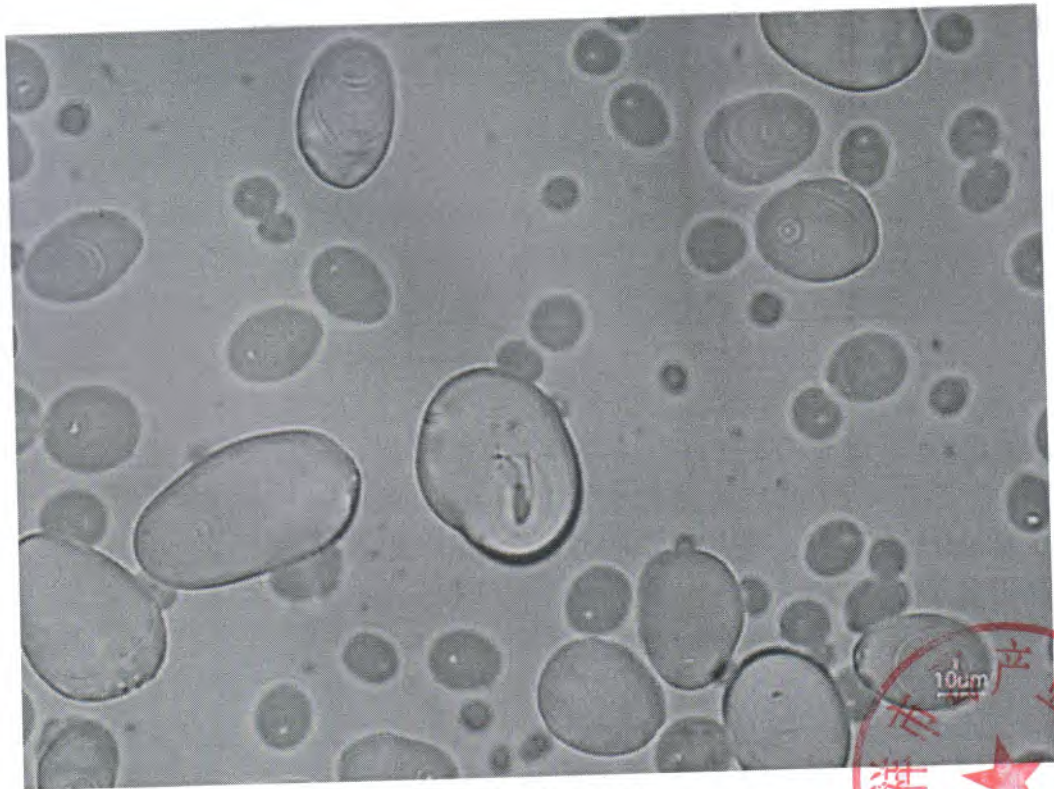


图 c 土豆淀粉颗粒

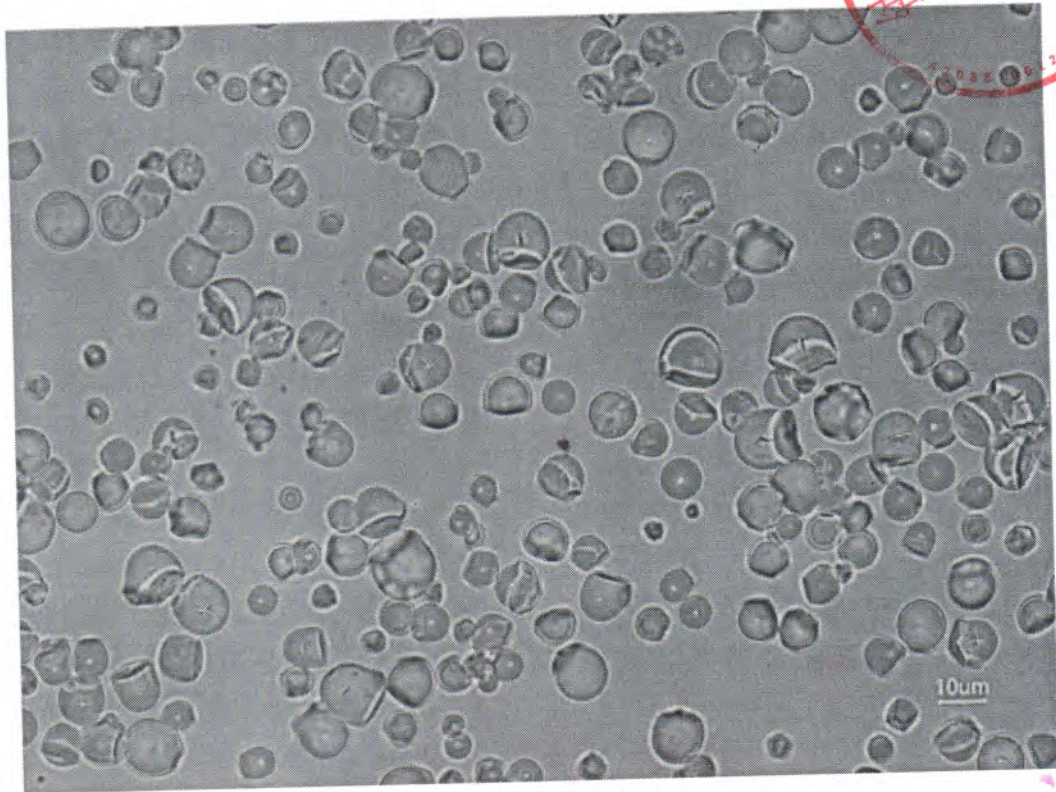


图 d 木薯淀粉颗粒

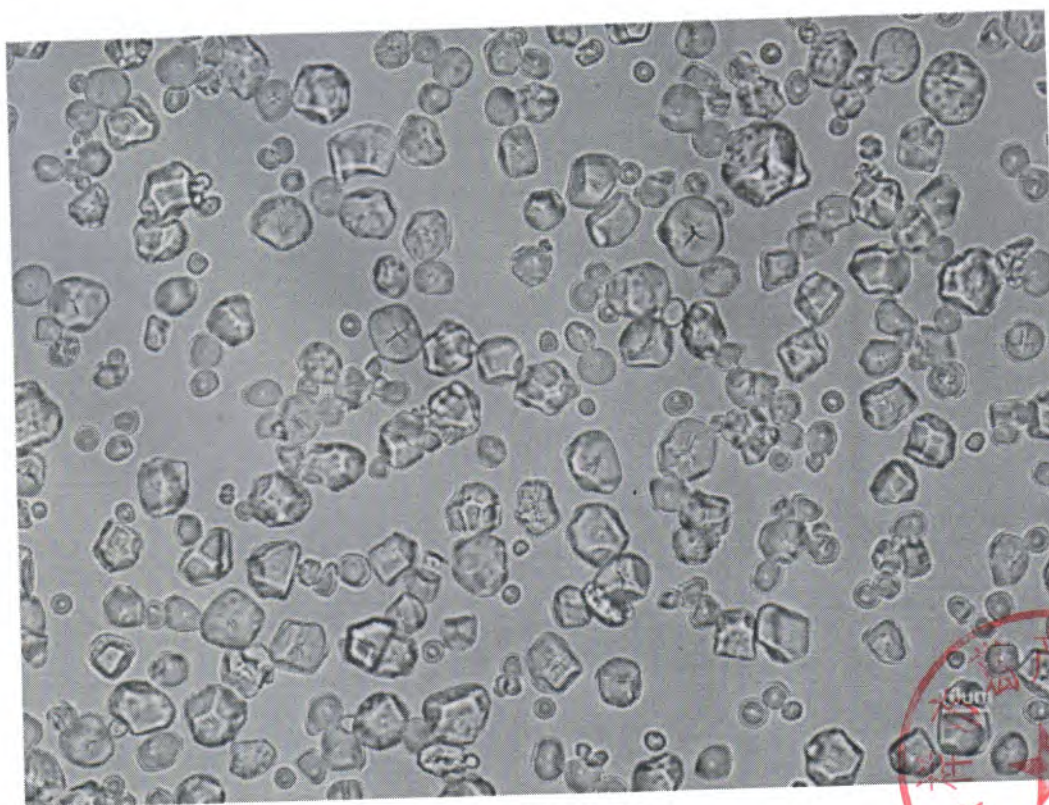


图 e 玉米淀粉颗粒

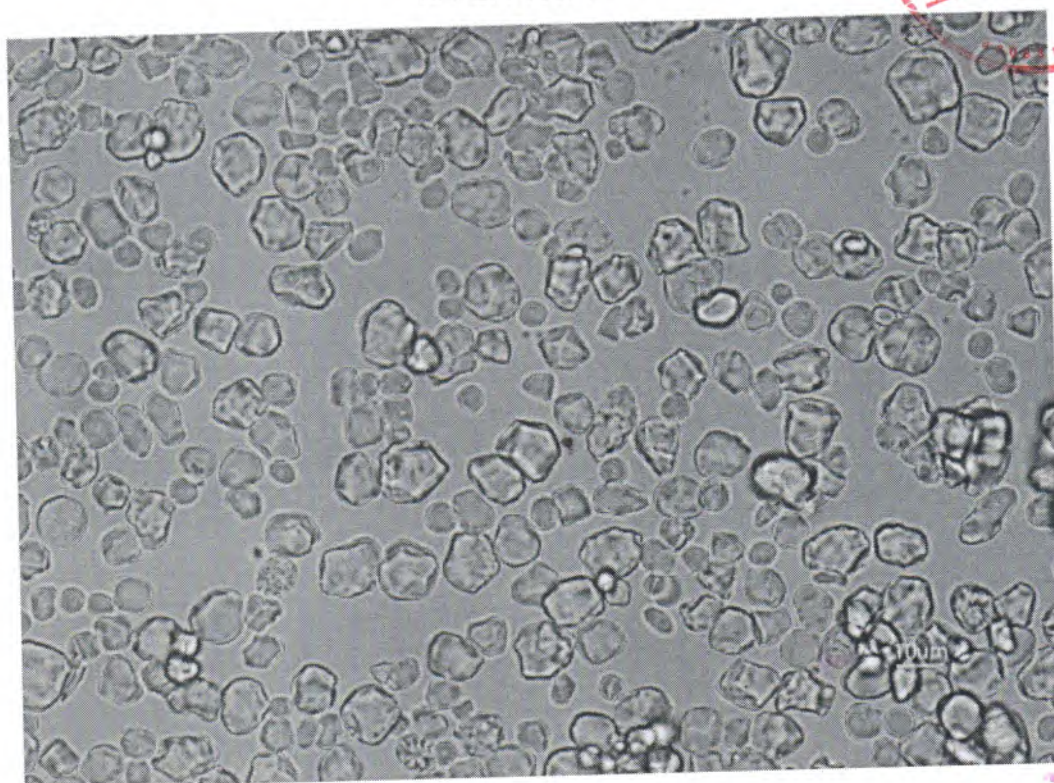


图 f 蜡质玉米淀粉颗粒

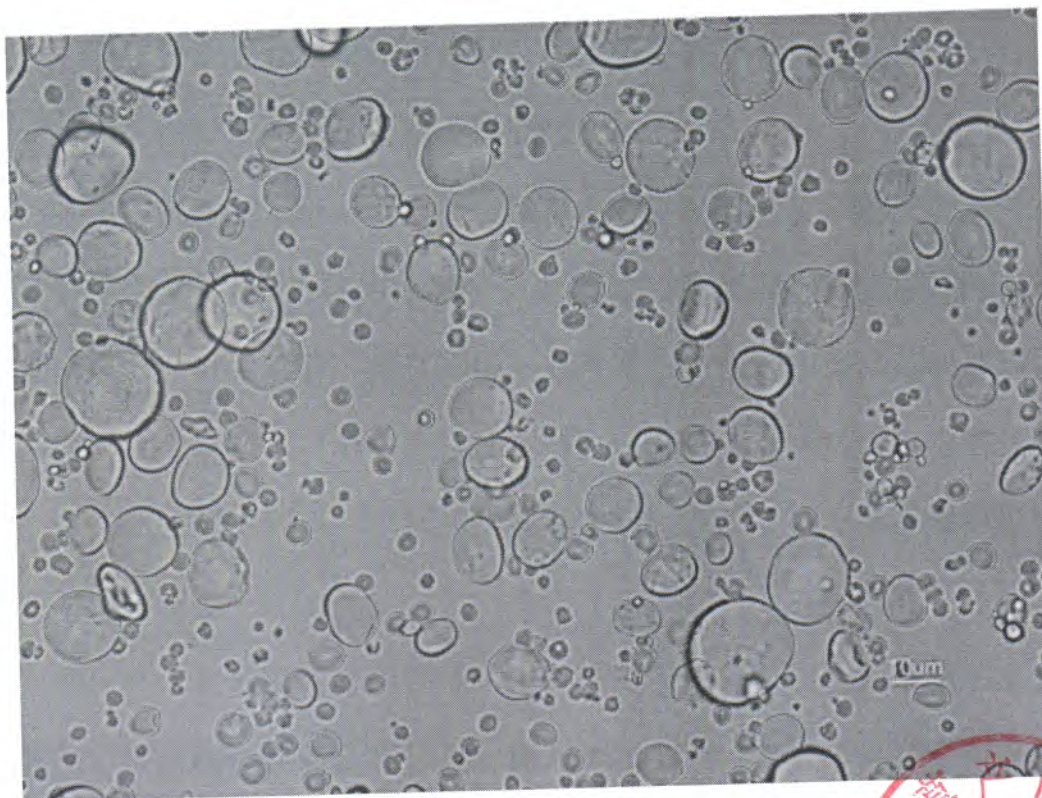


图 g 小麦淀粉颗粒

图 1 显微镜下，不同植物淀粉颗粒的微观形态。

注：

- 1、以上淀粉颗粒微观形态是在 400 倍放大倍数下，以自然光做光源，采用 OLYMPUS IX73 倒置显微镜拍摄。鉴于实验方法的可操作性和实验结果的可重复性，只要能达到 400 倍放大倍数的光学显微镜均可应用于淀粉颗粒形态观察，不做品牌和型号的要求。
- 2、为了确保典型葛粉淀粉颗粒镜检判定结果真实性，检测人员需提前应用光学显微镜观察并熟悉标准中所提及其他植物淀粉（对照品）颗粒形态，从而减少人为误差，提高准确性。