



中华人民共和国国家标准

GB/T 23587—202×

代替 GB/T 23587—2009

淀粉制品质量通则

General rules for starch product

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	1
5 技术要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	3
8 标签、标志、包装、运输、贮存	4
参考文献.....	5

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23587—2009《粉条》。与 GB/T 23587—2009 相比，主要技术变化如下：

- 更改了范围(见第 1 章,2009 年版的第 1 章)；
- 更改了术语和定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 更改了产品分类(见 4.1、4.2,2009 年版的 4.1、4.2)；
- 更改了原辅料要求(见 5.1,2009 年版的 5.1)；
- 删除了食品添加剂要求(见 2009 年版的 5.2)；
- 更改了感官要求(见表 1,2009 年版的表 1)；
- 更改了理化指标(见表 2,2009 年版的表 2)；
- 删除了卫生指标(见 2009 年版的表 3)；
- 更改了感官指标、断条率试验方法(见 6.1、6.5,2009 年版的 6.1、6.4)；
- 增加了复水时间试验方法(见 6.6)；
- 删除了丝径、二氧化硫、铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁、铝试验方法(见 2009 年版的 6.5、6.7~6.9)；
- 更改了检验规则(见 7.1~7.5,2009 年版的 7.1、7.2)；
- 更改了标签、标志、包装、运输、贮存要求(见 8.1~8.5,2009 年版的 8.1~8.4)。

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：烟台双塔食品股份有限公司、泗水利丰食品有限公司、河南新天豫食品有限公司、甘肃银河食品集团有限责任公司、大连龙港食品有限公司、四川光友薯业有限公司、昌黎县永顺食品有限公司、秦皇岛市三力食品有限责任公司、内蒙古爱峰食品科技有限责任公司、河北瑞熠天淀粉制造有限公司、河北中薯农业科技集团股份有限公司、四川白家阿宽食品产业股份有限公司、湖北黄仙洞葛业科技有限公司、河南九月天食品有限公司、中食传媒集团有限公司、河津市农之龙生物科技有限公司、山西前和农工商集团有限公司、焦作市方便面厂、中国食品工业协会、中国食品发酵工业研究院、江南大学、中国农业大学、秦皇岛市食品药品检验中心、中轻食品工业管理中心。

本文件主要起草人：邹光友、胡铨容、李葆华、申玉茹、沈志勇、宋全厚、仇凯、顾正彪、沈群、张克义、沈斌、张树成、孔昭峰、王彦玲、赵曙光、张宗现、章晓文、樊玉芬、高枫、冯继辉、周永顺、贺新春、杨贵海、杨杰、杨春、苑文玉、刘云峰、徐虎、何连勇、陈勇辉、韩玉华、贺柄仁、王政栋、郭光牧、沈健民、高鹏、裴春亮、朱颜、陈兴强、张盛署。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB/T 23587—2009；
- 本次为第一次修订。

淀粉制品质量通则

1 范围

本文件界定了术语和定义,规定了淀粉制品的技术要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存要求,描述了相应的试验方法,并给出了产品分类。

本文件适用于粉条(丝、皮)、凉粉淀粉制品的生产、检验和销售。

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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1

淀粉制品 starch product

以食用淀粉为主要原料,添加或不添加除食用淀粉外的其他原料,经和料、熟化成型、冷却、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥等工序制成的条状、丝状或片状等形状的产品。

注:淀粉制品包括粉条、粉丝、粉皮、凉粉。

3.2

断条率 broken rate

粉条(丝)在沸水中煮一定时间后断条的比率。

4 产品分类

4.1 根据产品形态及加工工艺分为:

- 干粉条(丝、皮);
- 湿粉条(丝、皮);
- 凉粉。

4.2 根据产品食用方法分为:

- 煮食粉条(丝、皮);
- 方便粉条(丝、皮)。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 食用淀粉

应符合相应的食品标准或国家相关的规定。

5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料

应符合相应的食品标准或国家相关的规定。

5.1.4 调味料

应符合相应的食品标准或国家相关的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	粉条(丝、皮)	凉粉
组织形态/性状	粉丝粗细均匀,基本无并丝、碎丝;粉皮厚薄、宽度均匀	块状或其他不同形状,柔软、有弹性
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味,无异味	咀嚼无砂质感
色泽	具有本品应有的色泽	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	粉条(丝、皮)		凉粉
	干粉条(丝、皮)	湿粉条(丝、皮)	
水分/(g/100 g)	≤17.0	≤75.0	≥50.0
淀粉(以干基计)/(g/100 g)	>	50.0	
灰分/(g/100 g)	≤	0.8	0.8
断条率 ^a /%	≤	10.0	—
复水时间 ^b /min	≤	8.0	—
^a 仅限熟食粉条(丝)产品,不适用于熟食粉皮、方便粉条(丝、皮)产品。 ^b 仅限方便粉条(丝、皮)产品。			

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

在充足的自然光下,取适量样品置于清洁的白瓷盘中,目测其色泽、组织形态/性状、杂质,嗅其气味,根据食用方法测其滋、气味。

6.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.3 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法测定。

6.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.5 断条率

截取 50 根 10 cm 以上长度相同的无机械损伤的煮食粉条(丝),在 1 500 mL 烧杯中加水 1 200 mL,水沸后放入粉条(丝)并加盖表面皿,微沸煮熟后,观察其状态,无明显硬心时,滤去水分,借助玻璃棒数其完整总根数,断条率 R 计算见式(1):

$$R = \frac{50 - X}{50} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

R ——粉条(丝)的断条率;

X ——煮后完整总根数。

按上述方法试验两次,取其平均值。

6.6 复水时间

取完整方便粉条(丝、皮),置于带盖保温容器中,加入沸水至刚好将方便粉条(丝、皮)完全浸没,立即将容器加盖,同时用秒表记时。8 min 内用筷子夹取一段粉条(丝、皮)于玻璃片上,当用玻璃片夹紧软化粉条(丝、皮),观察其状态无明显硬心,且经品尝口感不夹生时,记录所用时间,即为复水时间。

6.7 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同批原料、同一配料、同一生产线、同一班次生产的产品为一批。

7.2 抽样方法和抽样数量

每批抽样独立包装样品量总数不少于 1 kg,抽取的样品分为两份,一份作为检验样品,另一份作为备用样品。

7.3 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、复水时间。

7.4 型式检验

7.4.1 有下列情况之一的应进行型式检验:

- a) 新产品定型投产时;
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- e) 国家监管机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4 规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则:出厂检验项目全部符合本文件,判定该批为符合本文件。出厂检验如有不合格项目,可以再次抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批不符合本文件。

7.5.2 型式检验判定规则:型式检验项目全部符合本文件,判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目,可以再次抽样复检,复检后仍不合格的,判定型式检验不符合本文件。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签

若产品主要原料淀粉添加量超过总淀粉的 60%(按原始配料计算),可用主要淀粉命名,并宜标明主要原料淀粉的添加量;主要原料淀粉添加量不足总淀粉的 60%,产品不应以原料淀粉命名。

注:用淀粉名称命名的产品,如绿豆粉丝、红薯粉条等。

8.2 标志

预包装产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准及有关规定。产品包装封口应严密,包装应牢固。

8.4 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中应防雨、防潮、防暴晒,湿粉条(丝、皮)、凉粉应按其产品特性在特定温度条件下运输;不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合装配和运输。

8.5 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,湿粉条(丝、皮)、凉粉应按其产品特性在特定温度条件下贮存;贮存时应隔墙离地,留有一定间隙,不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混合存放。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(2023年3月16日国家市场监督管理总局令第70号公布)
-