

# 东乡洋芋粉条企业生产及 产品技术规范标准

Q/J 622926-2020-01

## 目 录

<b>1 范围</b> .....	<b>2</b>
<b>2 引用、参照标准</b> .....	<b>2</b>
<b>3 术语和定义</b> .....	<b>2</b>
3.1 东乡洋芋粉条 .....	2
3.2 断条率 .....	2
<b>4 技术要求</b> .....	<b>2</b>
4.1 原料 .....	2
4.2 食品添加剂 .....	3
4.3 质量要求 .....	3
<b>5 试验方法</b> .....	<b>3</b>
5.1 感官指标 .....	3
5.2 水分.....	3
5.3 淀粉.....	3
5.4 断条率.....	3
5.5 丝径.....	4
5.6 灰分.....	4
5.7 净含量.....	4
<b>6 检验规则</b> .....	<b>4</b>
6.1 出厂检验.....	4
6.2 型式检验.....	4
<b>7 标签、标志、运输、包装、贮藏</b> .....	<b>5</b>

## 1 范围

本标准规定了“东乡洋芋粉条”的相关术语和定义,产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准参考:GB/T 23587-2009 粉条标准。

本标准近用于3.1定义产品的生产销售和检测。

## 2 规范性引用标准

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款:

GB/T 8884-2017 食用马铃薯淀粉

GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准

GB/T 5009.53-2003 淀粉类制品卫生标准的分析方法

GB/T 22427.8-2008 淀粉及其衍生物硫酸化灰分测定

GB/T 35969-2018 标签符合性测试通用技术规范

GB/T 23887-2009 食品包装容器及材料生产企业通用良好操作规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 “东乡洋芋粉条”

以东乡本地优质马铃薯淀粉为主要原料,经和浆(打糊)、成型(漏粉)、冷却、干燥等工序制成的条状或丝状非即食性食品。

### 3.2 断条率

粉条在沸水中煮一定时间后断条的比率。

## 4 技术要求

### 4.1 原料

4.1.1 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884-2017规定。

4.1.2 水应符合GB 5749-2006的要求。

## 4.2 食品添加剂

4.2.1 质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.2.2 品种及其使用量应符合相应的国家的规定。

## 4.3 质量要求

4.3.1 感官要求（表 1）

感官要求（表 1）

项目	要求
组织形态	粗细均匀，无并丝
色泽	洁白光泽，无杂色
气味、滋味	味道中和无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3.2 理化指标（表 2）

理化指标（表 2）

项目	要求
水分/（g/100/g） $\leq$	17.0
淀粉/（g/100/g） $\geq$	70.0
断条率/% $\leq$	10.0
灰分/（g/100/g） $\leq$	0.80

4.3.3 净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官指标

在正常光线下，目测、手感、鼻嗅、品尝。

### 5.2 水分

按 GB/T 5009.53-2003 规定的方法测定。

### 5.3 淀粉

按 GB/T 5009.53-2003 规定的方法测定。

### 5.4 断条率

截取 20 根长度为 10cm 相同的无机械损伤的粉条,在 1000mL 烧杯中加水 900mL,水沸后放入粉条并加盖表面皿,微沸煮熟后,滤去水分,用玻璃棒数其总条数,计算断条率 R。

$$R=(X-20)/20\times 100\%$$

式中:

X—煮后总条数。

按上述方法试验两次,取其平均值。

## 5.5 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。其中将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。

## 5.6 灰分

按 GB/T 22427.8-2008 规定的方法测定。

## 5.7 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

# 6 检验规则

## 6.1 出厂检测

出厂检测项目为感官要求、水分、丝径、断条率、净含量。

### 6.1.1 组批和抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样独包装不应少于 4 个(不含净含量抽样),样品量总数不少于 1kg,检样一式两份,供检验和复验备用。

### 6.1.2 判定

出厂检验项目全部符合本标准要求时,判定为合格;检验结果不符合本标准要求时,使用备检样品对不合格项目进行复检,如复检结果仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

## 6.2 型式检验

6.2.1 正常生产每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) 原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

### 6.2.2 检验项目

包括本标准4.3的项目。

### 6.2.3 抽样

随机抽取同一批次不少于6个独立包装的样品(不含净含量抽样),样品量总数不少于2kg,检样式两份,供检验和复验备用。

### 6.2.4 判定

检验项目全部符合本标准要求时,该批产品判定为合格;检验结果不符合本标准要求时,使用备检样品对不合格项目进行复检,复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格;如复检结果仍有1项不合格,则该批产品判定为不合格品。

## 7 标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标签和标志

7.1.1 预包装产品标签应符合GB/T 35969-2018的规定。

7.1.2 散装销售产品的标签应符合《散装食品卫生管理规范》。

## 7.2 包装

包装材料和容器符合 GB/T 23887-2009 的规定。

## 7.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。散装销售产品的运输应符合《散装食品卫生管理规范》。

## 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

7.4.2 产品应离墙离地,分类堆放。

7.4.3 散装销售产品的贮存应符合《散装食品卫生管理规范》。