



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23587—2009

---

粉 条

Vermicelli

2009-04-14 发布

2009-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准由国家农副加工产品及白酒质量监督检验中心(山西省食品质量监督检验中心)负责起草。

本标准参加起草单位:山西六味斋农副产品有限公司、山西金田园食品有限公司。

本标准主要起草人:梁宝爱、王正喜、王国强、赵海霞、冯晓斌、樊利民、阎继红、郝蔚霞、张素娟、吴彤。



# 粉 条

## 1 范围

本标准规定了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、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、销售和检验。

## 2 规范性引用文件

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,凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB 2713 淀粉制品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.4 食品中灰分的测定

GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8884 马铃薯淀粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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[2005]第 75 号令

散装食品卫生管理规范 中华人民共和国卫生部 卫法监发[2003]180 号

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**粉条** vermicelli

粉丝

以红薯淀粉或马铃薯淀粉或豆类淀粉为主要原料,经和浆(打糊)、成型(漏粉)、冷却、干燥或不干燥(冷藏或冷冻)等工序制成的条状或丝状非即食性食品。

### 3.2

**断条率** rate of rupture

粉条在沸水中煮一定时间后断条的比率。

4 产品分类

4.1 根据原料分为三类。

- 4.1.1 红薯粉类：以红薯淀粉为主要原料经加工而制成的粉条、粉丝。
- 4.1.2 马铃薯粉类：以马铃薯淀粉为主要原料经加工而制成的粉条、粉丝。
- 4.1.3 豆类粉类：以豆类淀粉为主要原料经加工而制成的粉条、粉丝。

4.2 根据加工工艺分为二类。

- 4.2.1 干粉条类：成型后经干燥的粉条、粉丝。
- 4.2.2 湿粉条类：成型后不干燥经冷藏(或冷冻)的粉条。

5 技术要求

5.1 原辅料

- 5.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 规定。
- 5.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.3 其他原辅料的质量应符合国家相应标准及有关规定。

5.2 食品添加剂

- 5.2.1 质量应符合国家相应的标准和有关规定。
- 5.2.2 品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.3 质量要求

5.3.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	丝条粗细均匀,无并丝,弹性良好
色泽	具有该品种相应的色泽
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.3.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求				
	粉 丝	干粉条		湿粉条	
		豆类、红薯粉条	马铃薯粉条	红薯粉条	马铃薯粉条
水分/(g/100 g) ≤	15.0	15.0	17.0	60.0	75.0
淀粉/(g/100 g) ≥	75.0	75.0	70.0	35.0	20.0
断条率/% ≤	10.0	10.0			
丝径/mm ≤	≤1.0	>1.0			
灰分/(g/100 g) ≤	0.80				

### 5.3.3 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	要 求
二氧化硫残留量(以 SO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	应符合 GB 2713 规定
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	
铝(以 Al 计)/(mg/kg)	应符合 GB 2762 规定

### 5.3.4 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

在正常光线下,目测、手感、鼻嗅、品尝。

### 6.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

### 6.3 淀粉

按 GB/T 5009.9 规定的方法测定。

### 6.4 断条率

截取 20 根长度为 10 cm 相同的无机械损伤的粉条,在 1 000 mL 烧杯中加水 900 mL,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  $R$ 。

$$R = \frac{X - 20}{20} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$X$ ——煮后总条数。

按上述方法试验两次,取其平均值。

### 6.5 丝径

从试样中随机抽取 20 根粉条或粉丝截成 300 mm 长,用精度为 0.02 mm 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。

### 6.6 灰分

按 GB/T 5009.4 规定的方法测定。

### 6.7 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

### 6.8 铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.53 规定的方法测定。

### 6.9 铝

按 GB/T 5009.182 规定的方法测定。

## 6.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

出厂检项目为感官要求、水分、丝径、断条率、净含量。

#### 7.1.1 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。每批抽样独立包装不应少于 4 个(不含净含量抽样),样品量总数不少于 1 kg,检样一式两份,供检验和复验备用。

#### 7.1.2 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 1 项不合格,则判该批产品为不合格品。

### 7.2 型式检验

7.2.1 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。

#### 7.2.2 检验项目

包括本标准 5.3 的项目。

#### 7.2.3 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 2 kg,检样一式两份,供检验和复验备用。

#### 7.2.4 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。

## 8 标签和标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签和标志

8.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定,包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 散装销售产品的标签应符合《散装食品卫生管理规范》。

### 8.2 包装

包装材料和容器必须符合相应国家有关标准规定。

### 8.3 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》。

### 8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 产品应离墙离地,分类堆放。

8.4.3 湿粉条需冷藏(0℃~4℃)或冷冻(-18℃以下)贮存,堆放高度应以提取方便为宜。

8.4.4 散装销售产品的贮存应符合《散装食品卫生管理规范》。

---