

《贵州省食品安全地方标准贵州苕粉》编制说明

（征求意见稿）

一、立项背景及任务来源

（一）立项背景

贵州省内生态环境优良，为优质红薯产地，苕粉是省内特色产品之一。现正值我省加速发展之际，在省委、省政府提出的“五个 100 工程”重大决策之时，苕粉生产有待于快速、稳定发展成为具有一定规模的产业，但至今尚无该类产品的国家标准、地方标准对产品进行质控。

特别是近年来有报道称在苕粉生产过程中，存在添加“食用明胶”、“明矾”等物质，以达到提升口味的现象。在日常检测工作也发现，现有标准对产品污染物限量要求模糊。因此，建立完善该产品的地方标准对进一步规范生产企业工艺、提升产品质量、保障食品安全、推动贵州特色产品发展，有着重要意义。

为助推苕粉产品产业升级，经省卫生计生委食品安全地方标准立项，起草小组开展《贵州苕粉》地方标准的制定工作。标准起草小组通过对省内苕粉产品销售情况开展摸底调查、对省内苕粉生产企业进行、对苕粉生产小作工艺进行调研，制定《贵州苕粉》地方标准可规范省内苕粉产品生产工艺、提升企业生产技术水平、提高省内产品质量品质、避免出现食品质量安全问题，为监督管理部门提供技术支撑，在保障食品安全的同时增强了贵州苕粉生产企业在市场的竞争力。

（二）任务来源

根据贵州省卫生计生委办公室关于同意《贵州苕粉》等 25 项贵州省食品安全地方标准立项的通知（黔卫计办函〔2015〕94 号）要

求，贵州省分析测试研究院牵头成立贵州苕粉地方标准编制小组开展标准编制工作。

二、标准编制过程

本标准由贵州省分析测试研究院牵头，由铜仁市食品药品监督管理局、贵州省流通环节食品安全检验中心共同组成标准编制小组。

标准编制工作组成员：孙海达、李荣华、汪国龙、黄朝友、许锡娟、罗艳、张飞、谢锋、李占彬、周红、杨昌彪、舒海霞、安莎。

本标准的编制历时三年，详情如下：

2014年11月标准编制起草组对我省销售市场中销售的苕粉产品进行质量检测，共检测样品98批次。

2015年6月~8月标准编制起草组制定了编制工作计划和实施方案、人员分工，确定标准的适用范围、规范性引用文件、术语和定义及主要技术内容等。

2015年8月~12月标准编制起草组赴贵州省内苕粉生产企业、小作坊及流通经营市场等进行调研。

2016年1月~12月标准编制起草组通过查阅相关国家食品安全标准及文献资料，并与实际样品检测数据进行分析比对，结合苕粉生产实际情况，初步制定了《贵州省食品安全地方标准 贵州米豆腐》（讨论稿）。

2017年1月~7月，标准编制起草组广泛征求了苕粉生产者和食品安全风险评估专家的意见，对本标准的不完全确定、不完善的内容进行了充分讨论、修改，形成征求意见稿文本及编制说明。

2017年8月提交征求意见稿文本及编制说明。

三、标准制定原则和主要技术内容确定的依据

(一) 标准制定原则

1、标准格式按 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》。

2、标准中检测项目根据《淀粉及淀粉制品食品生产许可审查通则（2014）》、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 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 28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》中有关要求，结合检测数据并充分考虑该产品工艺及食品安全要求特征而制定。

(二) 确定制标主要技术内容的依据

本标准制定的主要依据为 GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用卫生标准》、GB2761-2011《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《预包装食品营养标签通则》、GB 14881-2013《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及《淀粉及淀粉制品食品生产许可审查通则（2014）》的有关规定，并根据产品配方、工艺特性和实测结果而制定。

四、主要技术指标的说明

1 范围

本标准规定了贵州苕粉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于贵州省内生产的苕粉。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

番薯，属于管状花目旋花科番薯属番薯族植物，别名白薯、地瓜、红苕等

苕粉，以新鲜番薯为主要原料，经和浆（打糊）、成型（漏粉）、冷却、干燥、包装制成的非即食干粉条。

3 产品分类

产品按外形可分为圆条形、方条形（含长方条形）

4 要求

要求包括：原辅料要求、感官要求、理化指标、生产加工过程卫生、食品添加剂、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求等 9 项内容。

4.1 原辅料要求

原辅料要求是按照贵州苕粉生产原材料需要，按照产品原材料质量要求及生产用水要求进行规定。

4.2 感官要求

感官要求是综合了贵州苕粉产品特点，从产品形态、色泽、滋味和气味、杂质方面作了规定。

4.3 理化指标、食品添加剂限量是结合产品特点，主要引用《淀粉及淀粉制品食品生产许可审查通则（2014）》要求、参考 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》中相关规定，确保产品质量安全，针对以上技术要求作出如下说明：

各技术要求制定说明见表 1。

表 1 贵州苕粉地方标准项目制定说明

序号	项目	要求	说明
1	色泽	具有苕粉特有的自然色泽,无杂色、无霉斑,有光泽,色泽均匀	完全按照贵州苕粉的产品特点制定
	组织形态	粗细、厚薄均匀,组织细腻,无并条	
	滋味和气味	无霉味及异味,按食用方法煮熟后,产品具有番薯制品特有的滋味	
	口感	按食用方法煮熟后,柔软、滑嫩爽口	
	杂质	无明显外来杂质颗粒	
2	水分/ (g/100g) ≤	15	根据生产工艺和检测结果制定
3	淀粉/ (g/100g) ≥	75	根据生产工艺制定
4	灰分/ (g/100g) ≤	0.8	根据生产工艺和检测结果制定
5	二氧化硫残留量 (g/kg)	不得检出	参照 GB 2760-2014 淀粉制品制定
6	铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.5	参照 GB 2762-2017 淀粉制品制定
7	铝(干样品,以 Al 计) / (mg/kg) ≤	200	参照 GB 2760-2014 淀粉制品制定
8	黄曲霉毒素 B1/ (μg/kg) ≤	20	参照 GB 2761-2017 谷物及其制品制定
9	其他真菌毒素限量	符合 GB 2761 的规定	
10	其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定	
11	农药最大残留限量	符合 GB 2763 的规定	

序号	项目	要求	说明
12	食品添加剂	符合 GB 2760 的规定	

4.4 净含量

本标准参考符合《定量包装商品计量监督管理办法》，防止企业产品包装计量短缺的情况发生。非定量（以称重计量方式）的预包装食品不作要求。

5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 包装、标志、运输、贮存

本标准规定了预包装食品标签内容应符合GB 7718、GB 28050的规定。

标准还明确了包装、运输、贮存应注意的事项和要求，防止贵州苕粉在包装、贮存、运输等环节中变质或存在污染等情况的发生，确保产品质量安全。

五、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准的制定依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的相关规定，按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写原则》中的原则要求进行编写，编写原则是充分注重完整性、科学性、先进性、实用性和协调统一性；有利于促进加工和消费，保护消费者利益。标准注意与国家已颁布的相关法律法规、以及其它相关标准相协调。

本标准格式、技术要求以及所涉及的卫生等重要项目均符合相关的现行法律、法规和强制性标准的要求，并与相关强制性标准的充分协调性一致。

六、专利及涉及知识产权

本标准内容不涉及专利相关的知识产权。

七、分歧意见的处理经过

本标准在标准的起草过程充分征求生产企业、政府监管部门等相关单位和专家意见和建议，通过共同讨论、协商，达成一致。没有重大分歧意见。

八、标准作为强制性或推荐性地方标准的建议

本标准为贵州省食品安全地方标准，建议作为强制性地方标准发布实施。

九、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，相关单位应及时积极组织做好执行标准的各项工作，标准实施后应按标准要求组织生产、检验、销售、监督管理。

十、废止现行有关标准的建议

本标准为首次制定，无废止现行有关标准的建议。

十一、推广应用的预期效果

通过贵州省食品安全地方标准《贵州苕粉》的制定、发布实施、推广应用，可以规范我省的苕粉产品加工技术，提升产品质量水平，增强我省苕粉产品在市场上的竞争力，为食品安全监管提供技术支持，降低食品质量安全隐患，保障广大人民群众的食品安全。

《贵州苕粉》标准编制起草组

2017年08月09日