

ICS 67.180.20  
X 11  
备案号: 49388-2016

# DB22

吉 林 省 地 方 标 准

DB 22/T 2443—2016

地理标志产品 三青山粉条

Product of geographical indication-sanqingshan vermicelli

2016 - 03 - 21 发布

2016 -05 - 01 实施

吉林省质量技术监督局 发布

本标准仅供内部使用 不得翻印

本标准仅供内部使用 不得翻印

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009、GB 17924-2008给出的规则起草。

本标准由长岭县人民政府提出。

本标准由吉林省质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：吉林省地理标志产品保护协会、长岭县质量技术监督局、吉林省吉星质量检验技术咨询中心。

本标准主要起草人：李宁、田桂英、华蕾、周孟彤、何超、王文魁、李刚、王丽娟。

本标准仅供内部使用

不得翻印

不得翻印

本标准仅供内部使用 不得翻印

本标准仅供内部使用 不得翻印

# 地理标志产品 三青山粉条

## 1 范围

本标准规定了地理标志产品 三青山粉条的术语和定义、保护范围、原料、加工技术要求、质量要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局依据《地理标志产品保护规定》批准保护的三青山粉条。

## 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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2713 淀粉制品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 5009.9 食品中淀粉的测定

GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定

GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8321（所有部分）农药合理使用准则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

NY/T 55 水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**三青山粉条 sanqingshan vermicelli**

以地理标志产品保护范围内生产的马铃薯为原料，在保护区范围内采用瓢漏式传统水煮工艺漏条成型生产的粉条。

## 4 保护范围

按照国家质量监督检验检疫总局2012年发布第183号公告《关于批准对三青山粉条实施地理标志产品保护的公告》，三青山粉条的地域保护范围为吉林省长岭县三青山镇、太平山镇、巨宝山镇、光明乡等4个乡镇现辖行政区域；位于北纬44° 12′ ~44° 27′，东经124° 26′ ~124° 35′ 之间的区域。保护区域地理位置见附录A。

## 5 原料

### 5.1 原料产地

马铃薯应在本保护区域内生产。

### 5.2 品种

荷兰7号、春薯4号、春薯5号、黄麻子、延薯4号等淀粉含量高、抗病毒性强、产量高，经国家或地方审定适合受保护地域的马铃薯品种。

### 5.3 立地条件

土壤类型为黑钙土、草甸土，质地为沙壤土，平均耕作层20 cm，土壤pH值7至8.5，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

### 5.4 栽培管理

#### 5.4.1 种薯处理

催芽，切芽块，消毒。

#### 5.4.2 播种时间、密度

每年4月下旬播种，每公顷 $\leq 8$ 万穴。

#### 5.4.3 整地播种

秋季深翻，三犁成垄方法整地。

#### 5.4.4 水肥管理

5.4.4.1 以自然降水和地下水喷灌方式灌溉。

5.4.4.2 采用配方平衡施肥，以适量有机肥和化肥为底肥，化学配方追肥。

#### 5.4.5 农药、肥料要求

5.4.5.1 农药应符合 GB/T 8321 的规定。

5.4.5.2 肥料应符合 NY/T 496 的规定。

### 5.5 收获

每年9月~10月。

## 6 加工技术要求

### 6.1 主要工艺流程

马铃薯清洗→粉碎→沉淀淀粉→提炼淀粉→自然发酵→制芡糊→搅匀→瓢漏成型→煮粉糊化→冷却→切断上挂→干燥。

## 6.2 传统工艺

三青山粉条采用“瓢漏式传统水煮工艺”，在制芡糊的传统工艺过程中，按配比加入明矾保证“瓢漏成型”。

## 6.3 技术要求

### 6.3.1 生产用水

生产用水取自深井地下水。

### 6.3.2 发酵

自然环境下酸浆发酵，生产过程控制好水温和时间：冬季水温 $5^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ ，时间30 h~36 h；夏季水温 $25^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ ，时间6 h~10 h。

### 6.3.3 煮粉糊化

$95^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$ ，30 s~60 s。

### 6.3.4 冷却

水温 $5^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

### 6.3.5 干燥

自然通风干燥。

## 7 质量要求

### 7.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	洁白，光泽半透明，色泽纯正
形态	直条，粗细均匀无并条
口感	煮熟复凉水后不沾、有韧性、滑爽
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 7.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

序号	项 目	指 标
1	淀粉 (g/100 g) $\geq$	80.0
2	断条率 (%) $\leq$	10.0
3	直链淀粉 (占样品干重) (%) $\geq$	24.0
4	水分 (%) $\leq$	16.0
5	灰分/ (g/100 g) $\leq$	0.8
6	铁/ (mg/100 g) $\geq$	5
7	丝径/ (mm) (误差 $\pm$ 20%) $\geq$	1

### 7.3 食品添加剂

铝的残留量应符合表3的规定，其余应符合GB 2760 的规定。

表3 铝的残留量

序号	项 目	指 标
1	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计) / (mg/kg) $\leq$	200.0

### 7.4 卫生指标

铅、总砷和黄曲霉素B<sub>1</sub>应符合GB 2713的规定。

### 7.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局 [2005] 75号令执行。

## 8 试验方法

### 8.1 色泽、形态、杂质

在自然光下目测。

### 8.2 口感

在沸水中煮熟后品尝。

### 8.3 淀粉

按GB/T 5009.9规定的方法检验。

### 8.4 断条率

截取20根长度为10 cm相同的无机械损伤的粉条，在1000 mL烧杯中加水900 mL，水沸后放入粉条加盖，微沸煮熟后滤去水分，用玻璃棒数其整条数。按式1计算断条率R。

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

式中：

$X$  ——煮后总条数。

按上述方法试验2次，取其平均值。

#### 8.5 直链淀粉

按 NY/T 55 规定的方法测定。

#### 8.6 水分

按 5009.3 规定的方法测定。

#### 8.7 灰分

按GB 5009.4 规定的方法测定。

#### 8.8 铁

按 GB/T 5009.90 规定的方法测定。

#### 8.9 丝径

从试样中随机抽取20根粉条，截成300 mm长度，用精度0.02 mm的游标卡尺分别测其直径。每根粉条随机测量2个点，取均值为单根粉条的丝径。将20根单根粉条的丝径误差取均值。

#### 8.10 铝的残留量

按 GB/T 5009.182 规定的方法测定。

#### 8.11 铅、总砷和黄曲霉素 B1

按 GB/T 5009.53 规定的方法测定。

#### 8.12 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

### 9 检验规则

#### 9.1 组批

同一批原料、同工艺、同设备、同一班次加工生产的产品为一批。

#### 9.2 抽样

每批从5个不同部位随机抽取样品量1.5 kg，二分之一用于检验，其余备用。

#### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品应进行检验合格方能出厂。

9.3.2 出厂检验项目为感官指标、断条率、水分和净含量。

9.3.3 检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；检验项目不符合本标准要求时，应对不合格项进行复检，复检结果全部符合本标准要求时则判定为合格；复检后仍有不合格项目，则该批产品判定为不合格。

#### 9.4 型式检验

9.4.1 正常生产每年进行1次型式检验。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 生产原料变化；
- b) 工艺改变；
- c) 停产一年及以上；
- d) 连续二次出厂检验不合格。

9.4.2 型式检验项目为本标准第7章的要求。

#### 9.5 判定

检验结果有不合格时，应对不合格项复检，如仍有不合格时，则判型式检验不合格。

#### 9.6 结论

型式检验结论可代替该批产品的出厂检验结论。

### 10 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 10.1 标签

标识应符合GB 7718 和GB/T 17924的规定。

#### 10.2 标志

##### 10.2.1 包装贮运图示标志

包装储运图示应符合GB/T 191的规定。

##### 10.2.2 地理标志产品专用标志

地理标志产品保护范围内的生产者，应向吉林省质量技术监督行政管理部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准后使用。

#### 10.3 包装

产品包装材料应符合相应国家有关规定。

#### 10.4 运输

运输工具清洁卫生，干燥，不得日晒雨淋，不得与有毒有害物品混运。

#### 10.5 储存

贮藏库干燥、通风、避光，不得与有毒有害物品混放。

附录 A  
(规范性附录)  
地理标志产品保护范围

A.1 三青山粉条地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 三青山粉条地理标志产品保护范围图