



中华人民共和国国家标准

GB/T 25733—2022

代替 GB/T 25733—2010

藕粉质量通则

General quality of lotus rhizome starch

2022-10-12 发布

2023-05-01 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	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类与分级	2
5 要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	5
8 标志、标签、包装、运输、贮存	5
附录 A（资料性） 藕淀粉颗粒状态（400 倍光学显微镜照片）	6

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。

本文件代替 GB/T 25733—2010《藕粉》，与 GB/T 25733—2010 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“调制藕粉”的定义(见 3.4)；
- 删除了“典型藕淀粉颗粒”的定义(见 2010 年版的 3.4)；
- 更改了“产品分类”(见 4.1,2010 年版的第 4 章)；
- 删除了“典型藕淀粉颗粒形态要求”(见 2010 年版的 5.3)；
- 增加了纯藕粉分级(见 4.2)；
- 更改了感官指标(见 5.2.1,2010 年版的 5.2)；
- 增加了纯藕粉分级指标(见 5.2.2)；
- 删除了调制藕粉、速溶藕粉酸度指标(见 2010 年版的 5.4)；
- 删除了净含量要求及试验方法(见 2010 年版的 5.5、6.3)；
- 删除了食品添加剂的要求(见 2010 年版的 5.6)；
- 删除了“生产加工过程的卫生要求”(见 2010 年版的 5.7)；
- 增加了“样本处理”(见 6.1)；
- 更改了典型藕淀粉颗粒鉴别方法(见 6.3.5.4,2010 年版的 6.2.5)；
- 更改了酸度检测方法(见 6.3.6,2010 年版的 6.2.6)；
- 更改了出厂检验项目(见 7.3,2010 年版的 7.3)；
- 更改了标志、标签要求(见 8.1,2010 年版的 8.1)；
- 删除了保质期(见 2010 年版的 8.4.3)；
- 更改了附录 A 的相关表述(见附录 A,2010 年版的附录 A)。

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：抚州嘉新正食品有限公司、广昌莲香食品有限公司、杭州天堂食品有限公司、广昌县市场监督管理局、江西省食品检验检测研究院、杭州醇远香食品有限公司、湖北野莲食品实业有限公司、湖北荷莲乡食品有限公司、扬州玉荷食品有限公司、云南德春绿色食品有限公司、深圳市标准技术研究院、浙江公正检验中心有限公司。

本文件主要起草人：易宗初、任志灿、居旭初、曾小荣、周晓晴、张洋、马俊文、翟祥锦、付东升、高志斌、何守文、廖妍玲、刁海军、赖海群、杨志花、秦志荣。

本文件于 2010 年首次发布，本次为第一次修订。

藕粉质量通则

1 范围

本文件规定了藕粉的产品要求、检验规则、标志、标签、包装与贮存,给出了产品分类与分级,描述了试验方法。

本文件适用于藕粉的生产、检验和销售。

本文件不适用于纯藕粉含量低于50%的产品、不适用于添加非藕粉类淀粉的产品。

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/T 317 白砂糖

GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4—2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.7—2016 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.9—2016 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.239—2016 食品安全国家标准 食品酸度的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

莲藕 lotus rhizome

莲科(Nelumbonaceae)莲属(*Nelumbo* Adas.)多年生水生草本植物莲的地下根状茎。

注:莲藕栽培品种较多,依用途不同可分为藕莲、子莲和花莲三大系列。

3.2

纯藕粉 unmixed lotus rhizome starch

仅以莲藕为原料,经加工制成的藕淀粉产品。

注:该产品不经过任何化学方法处理,也不改变淀粉内在物理和化学特性。

3.3

速溶藕粉 instant lotus rhizome starch

以纯藕粉(3.2)为主要原料(纯藕粉含量 $\geq 50\%$),添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、桂花、食用香精等辅料,经配料、粉碎(或不粉碎)、搅拌、制粒(或不制粒)、干燥等工艺制成的,并可直接用热开水冲调食用的系列产品。

3.4

调制藕粉 modulated lotus rhizome starch

以纯藕粉(3.2)或速溶藕粉(3.3)为基底原料(纯藕粉含量 $\geq 50\%$),添加或不添加白砂糖、麦芽糊