



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23587—2024

代替 GB/T 23587—2009

## 淀粉制品质量通则

General rules for starch product

2024-07-24 发布

2025-08-01 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 ..... III

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 ..... 1

5 技术要求 ..... 2

6 试验方法 ..... 3

7 检验规则 ..... 3

8 标签、标志、包装、运输、贮存 ..... 4

参考文献..... 5

## 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23587—2009《粉条》。与 GB/T 23587—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围(见第 1 章,2009 年版的第 1 章)；
- 更改了术语和定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 更改了产品分类(见 4.1、4.2,2009 年版的 4.1、4.2)；
- 更改了原辅料要求(见 5.1,2009 年版的 5.1)；
- 删除了食品添加剂要求(见 2009 年版的 5.2)；
- 更改了感官要求(见表 1,2009 年版的表 1)；
- 更改了理化指标(见表 2,2009 年版的表 2)；
- 删除了卫生指标(见 2009 年版的表 3)；
- 更改了感官指标、断条率试验方法(见 6.1、6.5,2009 年版的 6.1、6.4)；
- 增加了复水时间试验方法(见 6.6)；
- 删除了丝径、二氧化硫、铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、铝试验方法(见 2009 年版的 6.5、6.7~6.9)；
- 更改了检验规则(见 7.1~7.5,2009 年版的 7.1、7.2)；
- 更改了标签、标志、包装、运输、贮存要求(见 8.1~8.5,2009 年版的 8.1~8.4)。

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：烟台双塔食品股份有限公司、泗水利丰食品有限公司、河南新天豫食品有限公司、甘肃银河食品集团有限责任公司、大连龙港食品有限公司、四川光友薯业有限公司、昌黎县永顺食品有限公司、秦皇岛市三力食品有限责任公司、内蒙古爱峰食品科技有限责任公司、河北瑞熠天淀粉制造有限公司、河北中薯农业科技集团股份有限公司、四川白家阿宽食品产业股份有限公司、湖北黄仙洞葛业科技有限公司、河南九月天食品有限公司、中食传媒集团有限公司、天津市农之龙生物科技有限公司、山西前和农工商集团有限公司、焦作市方便面厂、中国食品工业协会、中国食品发酵工业研究院、江南大学、中国农业大学、秦皇岛市食品药品检验中心、中轻食品工业管理中心。

本文件主要起草人：邹光友、胡钦容、李葆华、申玉茹、沈志勇、宋全厚、仇凯、顾正彪、沈群、张克义、沈斌、张树成、孔昭峰、王彦玲、赵曙光、张宗现、章晓文、樊玉芬、高枫、冯继辉、周永顺、贺新春、杨贵海、杨杰、杨春、苑文玉、刘云峰、徐虎、何连勇、陈勇辉、韩玉华、贺柄仁、王政栋、郭光牧、沈健民、高鹏、裴春亮、朱颜、陈兴强、张盛署。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB/T 23587—2009；
- 本次为第一次修订。

# 淀粉制品质量通则

## 1 范围

本文件界定了术语和定义,规定了淀粉制品的技术要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存要求,描述了相应的试验方法,并给出了产品分类。

本文件适用于粉条(丝、皮)、凉粉淀粉制品的生产、检验和销售。

## 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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

### 3.1

#### **淀粉制品 starch product**

以食用淀粉为主要原料,添加或不添加除食用淀粉外的其他原料,经和料、熟化成型、冷却、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥等工序制成的条状、丝状或片状等形状的产品。

注:淀粉制品包括粉条、粉丝、粉皮、凉粉。

### 3.2

#### **断条率 broken rate**

粉条(丝)在沸水中煮一定时间后断条的比率。

## 4 产品分类

### 4.1 根据产品形态及加工工艺分为:

- 干粉条(丝、皮);
- 湿粉条(丝、皮);
- 凉粉。

### 4.2 根据产品食用方法分为:

- 煮食粉条(丝、皮);
- 方便粉条(丝、皮)。