

中华人民共和国国家标准

《食用葛根粉质量通则》
(征求意见稿)

编制说明

《食用葛根粉质量通则》编制说明

一、任务来源

GB/T 30637-2014 《食用葛根粉》国家标准已实施 8 年，为食用葛根粉企业的生产、检验和销售提供了指导，极大促进了食用葛根粉行业的规范发展。但标准中的部分内容与在实际中指导企业发展存在一定的脱节，部分指标的设定甚至制约了企业的发展。针对实际情况，经《食用葛根粉》标准制订相关单位的申请，国家标准化管理委员会同意并下达了标准修订计划（计划号：20213321-T-469，项目名称：《食用葛根粉质量通则》），安徽省质量和标准化研究院承担该标准起草任务后，很快成立了《食用葛根粉》国家标准起草组，明确了工作任务和职责分工。

二、标准修订的意义

《食用葛根粉质量通则》修订工作具有以下重要意义：

1. 有助于更好的规范食用葛根粉市场。标准中增加了“粉葛”“野葛”的定义，对食用葛根粉的种类进行了更细致的划分。一定程度上避免了以次充好的情况。

2. 有助于更好的鉴别纯葛根淀粉，减少误判的可能。标准中增加了葛粉淀粉颗粒的镜检方法，通过与不同植物淀粉颗粒形态特征的比对，更加直观的辨别出纯葛根淀粉。

3. 调整、删除和增加了关键的检测指标。增强了标准的适用性和科学性，使之更符合产品特性和企业生产的要求，减轻了企业不必要的检测负担，促进产业的健康发展。

三、主要工作过程

本标准自修订任务下达后，《食用葛根粉》国家标准起草组重新梳理了标准，对标准中的规范性引用文件进行了查新，将已废止和已替代的标准进行标注和汇总，并认真收集查阅了葛粉和淀粉相关的标准和技术资料，如食用豌豆淀粉（GB/T 38572-2020）、食用淀粉及淀粉制品生产管理规范（GB/T 34267-2017）和《国内外粉葛质量研究概况》等。

为保证标准修订的科学有效性，充分参考各方意见，在选择参编单位上，起草组充分考虑了地域因素、单位性质、单位实力（行业地位、技术服务、资质证明）、推荐人条件等情况，初步选择了 16 家单位作为标准修订的参与单位。并第一时间第一次向参与单位征求修改意见，最后共收集了 30 条修订意见，形成了第一次标准意见汇总表，意见范围主要集中在术语和定义、技术要求、试验方法、检测规则等方面。

2022 年 4 月 26 日，起草组主持召开了《食用葛根粉质量通则》国家标准修订研讨视频会议，来自全国食品工业专标委、上海交通大学、江西中医药大学、广西贵港市华宇葛业有限公司、江西宋氏葛业大健康产业集团等 14 家单位的代表参加了此次会议。参会代表就标准修订意见中的关键指标、相关参数、检验方法等进行了充分的交流与探讨，最终提出了 6 条修改意见，并就第一次意见汇总表中的修订意见采纳情况发表了观点。

起草组结合第一次征集的意见和研讨会上各参与单位交流讨论的结果，对标准进行了初步的修改，形成了标准修订讨论稿，并向参与单位征求第二次意见，12 家单位共提出了 27 条意见，形成了第二次标准意见汇总表。

为更加科学合理的确定食用葛根粉中葛根素、水分、灰分、酸度等检测指标的数值以及分级的依据，起草组收集了来自广西、湖北、江西、安徽等不同产地、不同年份、不同品种、不同品牌的代表性样品，并做好登记工作。起草组根据样品产地将样品交叉委托至不同地域的专业检测单位，选取合适的方法进行色泽、杂质、形态、气味等感官指标以及葛根素、酸度等关键分级性理化指标的检测，以充分的了解目前市场主流食用葛根粉的状况，收集近 30 份第三方检测报告。

2023 年 3 月 21 日，起草组主持召开了第二次《食用葛根粉质量通则》国家标准修订研讨会议，来自全国食品工业专标委、江西绿色生态葛研究所、江西中医药大学、安徽省金标准检测研究院有限公司、随州市二月风食品有限公司等 16 家单位的代表参加了此次会议。会议听取了标准编制工作进展情况汇报，对本标准讨论稿进行了逐条讨论，并形成了修改意见。会后，起草组多次召开讨论会，对本标准讨论稿进行了仔细修改和完善，最终形成了本标准的征求意见稿。

四、标准修订说明

1. 规范性引用文件

根据查新，原标准 8 个引用标准中，四个国家标准现行有效，4 个国家标准已作废或被替代，本标准在修订中做出了删除和以下替换：

(1) GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定替换 GB/T 12087-2008 淀粉水分测定 烘箱法；

(2) GB 5009.4-2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定替换 GB/T 22427.1-2008 淀粉灰分测定；

(3) GB 5009.239-2016 食品安全国家标准 食品酸度的测定 替换 GB/T 22427.9-2008 淀粉及其衍生物酸度测定。

2. 术语和定义

细化原料分类，参考中华人民共和国药典（2020 版）的规定，增加粉葛和野葛的定义并修改食用葛根粉的定义。

3. 产品分级

根据随机选取的市场不同品牌不同品种食用葛根粉的检测报告，以及专家研讨的结果，为方便消费者更加精准区分产品的优劣，根据葛根素的含量将食用葛根粉分为三类：特级品、优级品、合格品。

4. 技术要求

参考 GB/T 25733 藕粉质量通则，增加食用葛根粉制作原辅料要求，在感官要求中增加冲调性和冲调后食用葛根粉色泽、滋味和气味的要求。

根据检测报告的数据统计以及专家研讨的结果，对以下理化指标进行修改：

(1) 粘度指标非产品的品质指标，且易受很多因素的影响，该指标设置不合理，删除粘度指标。

(2) 灰分在加工时洗水次数有关，洗水多、灰分少、但同时葛根素等营养成分的流失也大，因此灰分不作细分，按照食品安全标准的数值要求，统一采用 0.4。

(3) 葛粉加工有烘干与晒干，晒干葛粉水份在 15%—16%之间，综合考考虑，调整水分数值为 15。

(4) 根据检测报告、葛根粉行业实际发展现状和专家研讨结果，修改葛根素的分级含量指标。

目前国家食品推荐性指标不再设安全指标，删除安全卫生指标。

通过镜检技术来鉴别食用葛根粉真伪可操作性强，且更加科学直观，因此增加淀粉颗粒形态要求。

5. 生产过程要求

参考 GB/T 38572 食用豌豆淀粉，增加生产过程要求

6. 试验方法

提供了与技术要求相对应的试验方法操作说明或标准，其中水分、灰分、酸度已按照规范性引用性文件进行替换，颗粒形态测定在附录 A 提供了规范性资料。

7. 检验规则

按照生产实际检验情况，对组批的概念进行了修改，对判定规则进行了修改。对抽样方法与数量进行更加精准的描述，更加便于理解。

五、重大意见分歧的处理依据和结果的说明

无

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系。

本标准与有关的现行法律、法规和强制性国家标准无冲突和交叉。

七、其他应予说明的事项

无

标准起草组

2023 年 10 月 13 日