

ICS 67.180.20  
CCS X11

QB

# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 5996—2024

## 食用蕨根粉

Edible fern root powder

2024-03-29 发布

2024-10-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布



## 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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。

本文件起草单位：宜宾市叙州区志君食品有限责任公司、宜宾沁仙米业有限公司、四川戎测质检技术服务有限公司、宜宾学院、四川轻化工大学、宜宾职业技术学院、西南民族大学、四川蓝城检测技术有限公司、犍为聚永益食品有限责任公司、常州大学、绍兴文理学院。

本文件主要起草人：侯志君、侯春李、宋欢、宗绪岩、李丽、王斌、陈炼红、孟旭、王川、何川兰、陈煜、韩瑞、朱盛艳、王鹏、李丽、邓月华、吕思远、黄华、尹礼国、周黎军、罗鸣。

本文件为首次发布。



# 食用蕨根粉

## 1 范围

本文件规定了食用蕨根粉的原辅料、感官、理化、安全、净含量的要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容，并给出了便于技术规定的产品分类。

本文件适用于食用蕨根粉的生产、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/T 317 白砂糖
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- 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
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- NY/T 705 葡萄干
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**蕨根 fern root**

凤尾蕨科植物蕨 [*Pteridium aquilinum* var. *latiusculum* (Desv.) Underw.ex Heller] 的根茎。

### 3.2

**食用蕨根粉 edible fern root powder**

以蕨根（3.1）为主要原料，经清洗、切断、碎浆、过滤、沉淀、纯化干燥、添加或不添加辅料，制成的预包装食品。

## 4 产品分类

按蕨根粉含量不同，将蕨根粉分为：

——纯蕨根粉：仅以蕨根为原料制成的产品；

——调味蕨根粉：以纯食用蕨根粉为主要原料，添加白砂糖、葡萄干、红枣等一种或多种辅料，不添加食用淀粉制成的产品。

## 5 要求

### 5.1 原辅料

#### 5.1.1 蕨根

应无异味、发霉、腐烂和病虫害，且符合相关标准规定。

#### 5.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

#### 5.1.3 葡萄干

应符合NY/T 705的规定。

#### 5.1.4 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

#### 5.1.5 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 5.1.6 其他辅料

应符合相关标准的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品固有色泽
组织形态	具有本品固有组织形态、性状
滋、气味	具有本品固有的滋味、气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项目	指标	
	纯蕨根粉	调味蕨根粉
淀粉	≥65	≥35
水分	≤18	≤16
灰分	≤1.5	

#### 5.4 安全指标

应符合GB 2713的规定。

#### 5.5 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求

按GB 31637描述的方法进行测定。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 淀粉

按GB 5009.9描述的方法进行测定。

##### 6.2.2 水分

按GB 5009.3描述的方法进行测定。

##### 6.2.3 灰分

按GB 5009.4描述的方法进行测定。

#### 6.3 安全指标

按GB 2713描述的方法进行测定。

#### 6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以同批原料、同一辅料、同一班次生产的产品为一批。

## 7.2 检验分类

### 7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 产品出厂应经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方可出厂。

7.2.1.2 出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、净含量。

### 7.2.2 型式检验

7.2.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验。

7.2.2.2 有下列情况时亦应进行型式检验：

- 产品定型或新产品投产时；
- 原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家市场监督管理总局提出要求时。

7.2.2.3 型式检验项为本文件第5章规定的全部项目。

## 7.3 抽样

随机抽取同一组批产品。抽样时应从同一组批样品堆的5个不同部位随机抽取5个或5个以上的独立包装，分别从中抽取相应的样品，抽样总量不应少于2 kg。将抽取得样品通过四分法分样，取出一部分供检验。

## 7.4 判定规则

7.4.1 所检项目全部符合本文件规定时，则判定该批产品合格。

7.4.2 微生物项目如有一项不符合本文件规定时，则判为该批产品不合格，并且不应复验；其他项目若出现不合格项时，可再次抽样复验，以复验结果为准。

## 8 标签、标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标签、标志

8.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定；调味蕨根粉还应标明蕨根粉的含量（按质量计）。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准、行业标准的规定；封口应严密，包装应牢固。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防曝晒。不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻拿轻放，不应直接钩扎包装袋。

### 8.4 贮存

应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。



参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）
-

中华人民共和国  
轻工行业标准  
食用蕨根粉

QB/T 5996—2024

\*

中国轻工业出版社出版发行

地址：北京鲁谷东街5号

邮政编码：100040

发行电话：(010) 85119832

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：[club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

轻工业标准化编辑出版委员会编辑

地址：北京西城区月坛北小街6号院

邮政编码：100037

电话：(010) 68049923

\*

版权所有 侵权必究

书号：155019·6517

印数：1—200册 定价：23.00元