411572S-2017

商丘市大龙食品科技有限公司企业标准

Q/SDL 0001S-2017

粉丝

2017-07-13 发布　　2017-07-13 实施

商丘市大龙食品科技有限公司 发布

前　　言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由商丘市大龙食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：汤晓梅。

HNQB

粉丝

1 范围

本标准规定了粉丝的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）为原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝。

要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883、SB/T 10228、GB 31637 的规定。

2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884、SB/T 10228、GB 31637 的规定。

2.1.3 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 SB/T 10228、GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目		要求	检测方法
性状		丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味
色泽	小麦淀粉粉丝	白色	
	绿豆淀粉粉丝	白色	
	马铃薯淀粉粉丝	浅黄色	
	红薯淀粉粉丝	浅黄色	
气味	小麦淀粉粉丝	具有小麦淀粉粉丝特有的气味，无异味	
	绿豆淀粉粉丝	具有绿豆淀粉粉丝特有的气味，无异味	
	马铃薯淀粉粉丝	具有马铃薯淀粉粉丝特有的气味，无异味	
	红薯淀粉粉丝	具有红薯淀粉粉丝特有的气味，无	

		异味	
滋味	小麦淀粉粉丝	复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有小麦淀粉粉丝固有气味，无异味	
	绿豆淀粉粉丝	复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有绿豆淀粉粉丝固有气味，无异味	
	马铃薯淀粉粉丝	复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有马铃薯淀粉粉丝固有气味，无异味	
	红薯淀粉粉丝	复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有红薯淀粉粉丝固有气味，无异味	
杂质		无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2　理化指标

项　目		指　标	检测方法
水分，%	≤	15.0	GB 5009.3
灰分，%	≤	0.80	GB 5009.4
淀粉，%	≥	75.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

编制说明

我公司生产的粉丝是以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）为原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品 》的规定制作本标准 ，作为组织生产质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市大龙食品科技有限公司

2017 年 06 月 13 日

HN QB