



416928S-2020



东圆（夏邑县）食品厂企业标准

Q/DYSP 0001S-2020

粉丝

2020-12-07 发布

2020-12-07 实施

东圆（夏邑县）食品厂 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：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由东圆（夏邑县）食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：陈奎。

H N

Q B

粉丝

1 范围

本标准规定了粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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、木薯淀粉中的一种或几种）为原料，添加或不添加山药粉、蕨根粉、苦荞粉、荞麦粉、菠菜粉、番茄粉、紫薯粉、魔芋粉、胡萝卜粉、藕粉、芹菜粉中的一种或几种，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，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。

根据添加原料不同可分为以下几类：小麦淀粉粉丝、绿豆淀粉粉丝、马铃薯淀粉粉丝、红薯淀粉粉丝、木薯淀粉粉丝、山药粉丝、蕨根粉丝、苦荞粉丝、荞麦粉丝、菠菜粉丝、紫薯粉丝、魔芋粉丝、胡萝卜粉丝、藕粉丝、芹菜粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 绿豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉应符合 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 山药粉、蕨根粉、菠菜粉、番茄粉、紫薯粉、胡萝卜粉、藕粉、芹菜粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 苦荞粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 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	检验方法
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	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味	
滋味	具有产品应有的滋味	

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	检验方法	
水分, %	≤	15.0	GB 5009.3
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
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

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、木薯淀粉中的一种或几种）为原料，添加或不添加山药粉、蕨根粉、苦荞粉、荞麦粉、菠菜粉、番茄粉、紫薯粉、魔芋粉、胡萝卜粉、藕粉、芹菜粉中的一种或几种，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，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》制定本企业标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

东圆（夏邑县）食品厂

Q B