



416930S-2020



夏邑县吉达食品有限公司企业标准

Q/XJD 0001S-2020

粉丝（条）

2020-12-07 发布

2020-12-07 实施

夏邑县吉达食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》的要求编写。

本标准由夏邑县吉达食品有限公司提出并起草。

本标准由鹤壁市市场监管综合行政执法支队和夏邑县吉达食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：田杰、王雪东。

H N

Q B

粉丝（条）

1 范围

本标准规定了粉丝（条）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、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种为原料，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、晾晒、包装加工而成的非即食粉丝（条）。

根据添加原料不同，产品分为：小麦淀粉粉丝（条）、玉米淀粉粉丝（条）、绿豆淀粉粉丝（条）、豌豆淀粉粉丝（条）、马铃薯淀粉粉丝（条）、红薯淀粉粉丝（条）、木薯淀粉粉丝（条）、芋头淀粉粉丝（条）、蕨根淀粉粉丝（条）、葛根淀粉粉丝（条）、混合淀粉粉丝（条）。

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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 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	具有该产品应有的性状，无霉变	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 75.0	GB 5009.9
断条率, %	≤ 10.0	GB/T 23587

*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
注：*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种为原料，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、晾晒、包装加工而成的非即食粉丝（条）。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》制订本企业标准，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 的规定。

夏邑县吉达食品有限公司

H N

Q B