



412435S-2021



河南省熙康食品有限公司企业标准

Q/HXK 0001S-2021

# 速冻复合马铃薯粉条

2021-10-11 发布

2021-10-11 实施

河南省熙康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省熙康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋宝民、宋建国、张国东、郭利纳、周群。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXK 0001S-2020（备案号：416483S-2020）。

H N

Q B

# 速冻复合马铃薯粉条

## 1 范围

本标准规定了速冻复合马铃薯粉条的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉为主要原料，加入木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、水、谷朊粉、食用盐、复配食品添加剂（硅酸钙、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、碳酸钙、柠檬酸、脂肪酶、木聚糖酶、魔芋粉、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯）中的几种，经过和面、成型、加热定型、冷却、浸泡、速冻、包装而成的非即食生制品速冻复合马铃薯粉条。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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

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

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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	具有该品种应有的形态，不变形，不破损，表面无结霜	从样品中取出 100g，置于烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后把所取样品经水洗加热后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，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	检验方法	
水分, g/100g	≤	75.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	20.0	GB 5009.9
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
丝径, mm	>	1.0	GB/T 23587
灰分, g/100g	≤	0.80	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*该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 和 GB 31646 的规定。

#### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

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

## 编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉为主要原料，加入木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、水、谷朊粉、食用盐、复配食品添加剂（硅酸钙、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、碳酸钙、柠檬酸、脂肪酶、木聚糖酶、魔芋粉、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯）中的几种，经过和面、成型、加热定型、冷却、浸泡、速冻、包装而成的非即食生制品速冻复合马铃薯粉条。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省熙康食品有限公司