412555S-2021

禹州市老孙家粉坊企业标准

Q/YLS 0001S-2021

湿淀粉制品

2021-10-22 发布　　2021-10-22 实施

禹州市老孙家粉坊 发布

前　言

本标准由禹州市老孙家粉坊提出并起草。

本标准起草人：孙溪烽、孙继周、李伟。

H N
Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

湿粉丝（条）、宽粉、川粉是以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经调糊、瓢漏高温煮制成条、冷却、包装加工而成的非即食湿淀粉制品；

凉粉、素粉鱼是以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调糊、成型、冷却、分切（或不分切）、包装加工而成的非即食湿淀粉制品；

粉条焖子、素海参是以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经调糊、瓢漏高温煮制成粉条、成型、冷却、分切、包装加工而成的非即食湿淀粉制品。

根据添加原料不同分为：粉条焖子、素海参、凉粉、宽粉、川粉、素粉鱼、湿粉丝（条）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.4 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.6 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合GB 1886.235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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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
	粉条焖子、素海参	凉粉、素粉鱼	宽粉、川粉	湿粉丝（条）	
水分，% ≤	80.0	80.0	80.0	60	GB 5009.3
灰分，% ≤	1.5			0.8	GB 5009.4
淀粉，% ≥	15.0	12.0	20	35	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4				GB 5009.12
脱氢乙酸钠[a]（以脱氢乙酸计），g/kg ≤	1.0				GB 5009.121
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg ≤	200	/	200	200	GB 5009.182
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤	5.0				GB 5009.22
注：带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。					

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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

湿粉丝（条）、宽粉、川粉是以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经调糊、瓢漏高温煮制成条、冷却、包装加工而成的非即食湿淀粉制品；

凉粉、素粉鱼是以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调糊、成型、冷却、分切（或不分切）、包装加工而成的非即食湿淀粉制品；

粉条焖子、素海参是以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经调糊、瓢漏高温煮制成粉条、成型、冷却、分切、包装加工而成的非即食湿淀粉制品。

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，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 的规定。

禹州市老孙家粉坊

HN QB