



412750S-2021



禹州市兴禹三粉加工厂企业标准

Q/YXJ 0001S-2021

粉条（丝）

2021-11-16 发布

2021-11-16 实施

禹州市兴禹三粉加工厂 发布

前 言

本标准由禹州市兴禹三粉加工厂提出并起草。

本标准起草人：赵喜华、王关锋、崔瑞霞。

H N
Q B

粉条（丝）

1 范围

本标准规定了粉条（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（红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）为主要原料，加入生活饮用水、添加山药粉、菠菜粉、芹菜粉、苦荞麦粉、胡萝卜粉、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、打糊和浆、瓢漏煮制成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。

根据添加原料不同可分为：山药粉条（丝）、山药红薯粉条（丝）、菠菜粉条（丝）、苦荞麦粉条（丝）、胡萝卜粉条（丝）、小麦淀粉粉条（丝）、绿豆淀粉粉条（丝）、蚕豆淀粉粉条（丝）、芋头淀粉粉条（丝）、蕨根淀粉粉条（丝）、葛根淀粉粉条（丝）、马铃薯淀粉粉条（丝）、红薯淀粉粉条（丝）、玉米淀粉粉条（丝）、混合粉条（丝）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉应符合 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 菠菜粉、芹菜粉、苦荞麦粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 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
	粉条	粉丝	
性状	条状	丝状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽		
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	粉丝	

水分, %	≤	15.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥	75.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
丝径, mm		>1.0 ≤1.0	GB/T 23587
灰分, g/100g	≤	0.80	GB 5009.4
铝的残留量（干样品, 以 Al 计）, mg/kg	≤	200	GB 5009.182
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 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

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）为主要原料，加入生活饮用水、添加山药粉、菠菜粉、芹菜粉、苦荞麦粉、胡萝卜粉、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、打糊和浆、瓢漏煮制成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝（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》的有关规定制定标准，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 的规定。

禹州市兴禹三粉加工厂