



412664 S-2021



民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂企业标准

Q/MYAD 0002S-2021

粉条

2021-11-08 发布

2021-11-08 实施

民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂 发布

前 言

本标准由民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：申世广。

H N

Q B

粉条

1 范围

本标准规定了粉条的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯原粉、山药粉中的一种或几种，加入生活饮用水，再加入硫酸铝铵、食用盐中的一种，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食类粉条。

根据原料不同可分为以下类别：红薯粉条、木薯粉条、紫薯粉条、山药粉条

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 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 紫薯原粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色泽	该产品应有的色泽、有光泽，呈半透明状	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
性状	固体条状、无并条、弹性良好	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	复水后柔软、清爽、有韧性，口尝无砂质，具有该产品固有滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	红薯粉条	木薯粉条、紫薯粉条、山药粉条	
淀粉，g/100g	≥ 75.0	70.0	GB 5009.9

水分，g/100g	≤	15.0	17.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤	0.8		GB 5009.4
断条率，%	≤	10.0		GB/T 23587
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200		GB 5009.182
*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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验检验项目：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

本标准适用于以红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯原粉、山药粉中的一种或几种，加入生活饮用水，再加入硫酸铝铵、食用盐中的一种，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食类粉条。依据《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/T 19048《地理标志产品 龙口粉丝》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂

H N

Q B