



410106S-2021



虞城县龙凤粉业专业合作社企业标准

Q/YLF 0001S-2021

---

# 粉丝

2021-01-18 发布

2021-01-18 实施

---

虞城县龙凤粉业专业合作社 发布

## 前 言

本标准由虞城县龙凤粉业专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：王军礼、范建立。

H N

Q B

# 粉丝

## 1 范围

本标准规定了粉丝的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉为原料，加入食用盐（或不加入）、大豆油（或不加入）和饮用水，经和浆、成型、冷冻或不冷冻、清洗、晾晒、包装而成的非即食粉丝。

## 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 绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 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	粉丝丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝	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
色泽	白色	
气、滋味	具有本品特有的气、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，%	≤ 15	GB 5009.3
食用盐 <sup>a</sup> （以氯化钠计），%	≤ 0.5	GB 5009.44
灰分，%	≤ 1	GB 5009.4
淀粉，%	≥ 75	GB 5009.9
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
断条率，%	≤ 10	GB/T 23587

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定；

a仅适用于添加食用盐的产品检验。

#### 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 生产加工过程中的卫生要求

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、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

粉丝是以小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉为原料，加入食用盐（或不加入）、大豆油（或不加入）和饮用水，经和浆、成型、冷冻或不冷冻、清洗、晾晒、包装而成的非即食粉丝。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》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

虞城县龙凤粉业专业合作社

H N

Q B