



413229S-2021



新县益海盛食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2021

素食翅丝（淀粉制品）

2021-12-22 发布

2021-12-22 实施

新县益海盛食品有限公司 发布

前 言

本标准由新县益海盛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：唐玉龙。

H N
Q B

素食翅丝（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了素食翅丝（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葛根淀粉、木薯淀粉、魔芋粉为原料，加入明胶、海藻酸钠、固态复合调味料、氯化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素，经预处理、搅拌、均质、成型、水洗、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、包装而成的非即食素食翅丝（淀粉制品），按产品形态分为干制品和冷冻制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葛根淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.5 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.6 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.8 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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	丝条粗细均匀；干制品呈半透明状，无并丝；冷冻制品呈不规则冷冻块状	从样品中取出 1 袋，置于白色瓷盘中（冷冻制品须先经自然解冻），在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质；在 50℃左右的温水中泡发 1 小时后嗅其气味、品其滋味和口感。
色泽	淡金黄色，有光泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
口感	温水复水后柔软、爽滑、有韧性、有嚼劲	
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, %	≤	干制品 20.0	GB 5009.3
		冷冻制品 75.0	
淀粉, %	≥	干制品 65.0	GB 5009.9
		冷冻制品 20.0	
灰分, %	≤	0.9	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*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 其它要求

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。

冷冻制品贮存温度不高于-18℃，运输过程温度不高于-15℃。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以葛根淀粉、木薯淀粉、魔芋粉为原料，加入明胶、海藻酸钠、固态复合调味料、氯化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素，经预处理、搅拌、均质、成型、水洗、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、包装而成的非即食素食翅丝（淀粉制品），按产品形态分为干制品和冷冻制品。

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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的规定制作本标准，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。

新县益海盛食品有限公司