



410135S-2021



新密市青青粉条加工坊企业标准

Q/XQJ 0001S-2021

蔬菜粉条（丝）

2021-01-23 发布

2021-01-23 实施

新密市青青粉条加工坊 发布

前 言

本标准由新密市青青粉条加工坊提出并起草。

本标准起草人：张永红。

H N

Q B

蔬菜粉条（丝）

1 范围

本标准规定了蔬菜粉条（丝）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、食用玉米淀粉为原料，添加菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、紫薯粉中的一种，添加生活饮用水、硫酸铝钾（又名钾明矾），经和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食性蔬菜粉条（丝）。

根据使用的原料不同可分为：菠菜粉条（丝）、胡萝卜粉条（丝）、山药粉条（丝）、紫薯粉条（丝）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。

2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 及 GB 31637 的规定。

2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。

2.1.5 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 硫酸铝钾（又名钾明矾）应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.9 山药粉、紫薯粉应符合 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
性 状	固态，具有本品应有的形状	从样品中取出 1 袋，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，然后于沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，以温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
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, g/100g	≤ 17.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 65.0	GB 5009.9

灰分, g/100g	≤	0.80	GB 5009.4
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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
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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、断条率。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

蔬菜粉条（丝）是以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、食用玉米淀粉为原料，添加菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、紫薯粉中的一种，添加生活饮用水、硫酸铝钾（又名钾明矾），经和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食性蔬菜粉条（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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新密市青青粉条加工坊

H N

Q B