



410922S-2021



汝南县信念食品有限公司企业标准

Q/RXS 0003S-2021

粉条（丝、皮）

2021-05-01 发布

2021-05-01 实施

汝南县信念食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝南县信念食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康红霞、陈耀伟。

H N
Q B

粉条（丝、皮）

1 范围

本标准规定了粉条（丝、皮）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用蕨根淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，辅以柠檬酸、碳酸钙、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠、可溶性大豆多糖，经配料、混合、成型、预煮、冷却、晾晒或不晾晒、包装而成的非即食粉条（丝、皮）。

根据产品原料不同，分为：干、湿红薯淀粉粉条（川粉、红薯粉条）、干、湿蕨根淀粉粉条（川粉、蕨根粉条）、干、湿马铃薯淀粉粉条（马铃薯粉条、川粉）、粉皮、粉丝。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用红薯淀粉、食用蕨根淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

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

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

2.1.11 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。

2.1.12 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 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

性状	要 求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味；样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标								检验方法	
	粉条						粉皮	粉丝		
	干粉条			湿粉条						
	红薯 淀粉 粉条	马铃薯 淀粉粉 条	蕨根 淀粉 粉条	红薯淀 粉粉条	马铃薯 淀粉粉 条	蕨根 淀粉 粉条				
水分，%	≤	15.0	17.0	17.0	60.0	75.0	70.0	17.0	15.0	GB 5009.3
灰分，%	≤	0.8							GB 5009.4	
淀粉，%	≤	75.0	70.0	70.0	35.0	20.0	20	70.0	75.0	GB 5009.9
丝径，mm		>1.0						—	≤1.0	GB/T 23587
断条率，%	≤	10.0						—	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	
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙 酸计）， g/kg	≤	1.0							GB 5009.121	
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计）， mg/kg	≤	200							GB 5009.182	
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。										
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。										

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

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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。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红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用蕨根淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，辅以柠檬酸、碳酸钙、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠、可溶性大豆多糖，经配料、混合、成型、预煮、冷却、晾晒或不晾晒、包装而成的非即食粉条（丝、皮）。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》，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产、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。

汝南县信念食品有限公司