



411046S-2021



商丘鲁御缘食品有限公司企业标准

Q/SLYY 0001S-2021

粉条（皮）

2021-05-20 发布

2021-05-20 实施

商丘鲁御缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘鲁御缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:刘化彬。

H N
Q B

粉条（皮）

1 范围

本标准规定了粉条（皮）的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉其中的一种或多种）、水为主要原料，选择添加或不添加水果粉（苹果粉、火龙果粉、桑葚粉、木瓜粉中的一种或几种）、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、甜菜根粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉中的一种或几种）、葛根粉、山药粉及食品添加剂硫酸铝钾、硫酸铝铵，经和浆、成型、冷却、干燥（或不干燥）、包装等工序制成的非即食的干湿粉条（皮）。

按含水量不同分为：干粉条（皮）和湿粉条（皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉（红薯淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉）应符合GB 31637的规定。
- 2.1.2 水果粉（苹果粉、火龙果粉、桑葚粉、木瓜粉）、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、甜菜根粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.3 山药粉应符合NY/T 2984的规定
- 2.1.4 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.5 食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉）应符合GB 7096的规定。
- 2.1.6 水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.2 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
色 泽	具有该品种相应的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
组织形态	形态均匀一致，无粘连，弹性良好	
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 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
-----	-----	------

	干粉条（皮）	湿粉条（皮）	
水分/（%）≤	15	60	GB 5009. 3
淀粉/（%）≥	75	35	GB 5009. 9
断条率/（%）≤	8		GB/T 23587
丝径/（mm）>	1. 0		GB/T 23587
灰分/（%）≤	0. 6		GB 5009. 4
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0. 4		GB 5009. 12
展青霉素 ^a /(μ g/kg) ≤	20		GB 5009. 185
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。 断条率、丝径仅适用于粉条。 a 仅适用于添加苹果粉的产品检验。			

2. 4 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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、丝径、断条率、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

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉其中的一种或多种）、水为主要原料，选择添加或不添加水果粉（苹果粉、火龙果粉、桑葚粉、木瓜粉中的一种或几种）、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、甜菜根粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉中的一种或几种）、葛根粉、山药粉及食品添加剂硫酸铝钾、硫酸铝铵，经和浆、成型、冷却、干燥（或不干燥）、包装等工序制成的非即食的干湿粉条（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》的有关规定，制订了本企业标准，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。

商丘鲁御缘食品有限公司