



411088S-2021



夏邑龙发食品有限公司企业标准

Q/XLF 0001S-2021

---

# 粉丝（条）

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

---

夏邑龙发食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑龙发食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭瑞华。

H N  
Q B

# 粉丝（条）

## 1 范围

本标准规定了粉丝（条）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或多种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，添加或不添加碳酸钠，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。

根据添加原料不同可分为：小麦淀粉粉丝（条）、绿豆淀粉粉丝（条）、蚕豆淀粉粉丝（条）、芋头淀粉粉丝（条）、蕨根淀粉粉丝（条）、葛根淀粉粉丝（条）、马铃薯淀粉粉丝（条）、红薯淀粉粉丝（条）、玉米淀粉粉丝（条）、混合粉丝（条）。

## 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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 绿豆淀粉、红薯淀粉、蚕豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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，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  | 具有产品应有的色泽      |                                                      |
| 气味  | 具有产品应有的气味      |                                                      |
| 滋味  | 具有产品应有的滋味      |                                                      |
| 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 |            |
|------------------------------------|--------|------|------------|
| 食用盐（以 NaCl 计） <sup>a</sup> ，g/100g | ≤      | 5.0  | GB 5009.44 |
| 水分，%                               | ≤      | 15.0 | GB 5009.3  |
| 淀粉，%                               | ≥      | 75.0 | 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> ， μ g/kg      | ≤      | 5.0  | GB 5009.22 |
| 断条率，%                              | ≤      | 10.0 | GB/T 23587 |
| *铅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 生产加工过程的卫生要求

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

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或多种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，添加或不添加碳酸钠，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。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》制订本企业标准，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。

夏邑龙发食品有限公司