



411293S-2021



夏邑县龙和食品厂企业标准

Q/XLH 0001S-2021

粉丝（条）

2021-06-16 发布

2021-06-16 实施

夏邑县龙和食品厂 发布

前 言

本标准由夏邑县龙和食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘复周、刘啸腾。

H N
Q B

粉丝（条）

1 范围

本标准规定了粉丝的分类、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。

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） ^a ，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 ₁ ， 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。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。

夏邑县龙和食品厂