



412008S-2021



河南东都实业有限公司企业标准

Q/HDS 0005S-2021

粉条（丝、皮）

2021-08-27 发布

2021-08-27 实施

河南东都实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南东都实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：华斌正。

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马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，辅以柠檬酸、碳酸钙、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠、可溶性大豆多糖中的几种，经配料、和浆、成型、预煮、冷却、晾晒或不晾晒、包装加工而成的非即食粉条（丝、皮）。

按照原料配方不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	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	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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			
水分，g/100g ≤	17.0	75.0	17.0	15.0	GB 5009.3
淀粉，g/100g ≥	70.0	20.0	70.0	75.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4				GB 5009.12
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg ≤	1.0				GB 5009.121
铝的残留量（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。					

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

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、净含量及允许短缺量、水分、淀粉。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马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，辅以柠檬酸、碳酸钙、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠、可溶性大豆多糖中的几种，经配料、和浆、成型、预煮、冷却、晾晒或不晾晒、包装加工而成的非即食粉条（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》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。

河南东都实业有限公司