



412824S-2022



夏邑县恒鑫食品有限公司企业标准

Q/XHX 0001S-2022

# 粉丝(条)

2022-10-08 发布

2022-10-08 实施

夏邑县恒鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑县恒鑫食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：吴亚辉。

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、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）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、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食的粉丝（条）。

根据原料不同，产品分类如下：小麦淀粉粉丝（条）、玉米淀粉粉丝（条）、豌豆淀粉粉丝（条）、木薯淀粉粉丝（条）、绿豆淀粉粉丝（条）、马铃薯淀粉粉丝（条）、红薯淀粉粉丝（条）、混合淀粉粉丝（条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐 <sup>b</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44

水分, g/100g	≤	15	GB 5009.3
灰分 <sup>a</sup> , %	≤	0.8	GB 5009.4
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> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587

注: \* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a不适用于添加食用盐的产品。

b仅适用于添加食用盐的产品。

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

粉丝（条）是以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）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、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食的粉丝（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》特制定本标准，作为企业组织生产、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。

H N

夏邑县恒鑫食品有限公司

Q B