



413053S-2022



夏邑县恩利佳食品有限公司企业标准

Q/XLJ 0001S-2022

粉丝（条）

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

夏邑县恩利佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县恩利佳食品有限公司提出。

本标准主要起草人：杜志超。

本标准自发布之日起替代：Q/XLJ 0001S-2017（备案号：411388S-2017）。

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、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头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、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食粉丝（条）。

根据添加原料不同分为：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）、蚕豆淀粉粉丝（条）、芋头淀粉粉丝（条）、蕨根淀粉粉丝（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 红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 和 NY/T 875 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	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法，熟制后，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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 ^a （以 NaCl 计）， g/100g	≤	5. 0	GB 5009. 44
水分， %	≤	15. 0	GB 5009. 3
灰分 ^b ， %	≤	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 ₁ ， μ g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 22
断条率， %	≤	10	GB/T 23587
注： 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
2、a 仅适用于添加食用盐的产品；			
3、b 不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《定量包装商品净含量计量检验规则》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、净含量及允许短缺量、水分的检验。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、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、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头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、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食粉丝（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》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。

夏邑县恩利佳食品有限公司