



413065S-2022



汝南县信念食品有限公司企业标准

Q/RXS 0006S-2022

风味粉条

2022-11-07 发布

2022-11-07 实施

汝南县信念食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝南县信念食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任红波，陈明阳，陈耀伟。

H N
Q B

风味粉条

1 范围

本标准规定了风味粉条的分类、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、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、怀山药（经预处理、打浆）或怀山药粉、小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、黑麦粉、青稞粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、土豆粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、红枣粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或几种，添加硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、柠檬酸中的一种或多种，经和浆（生活饮用水）、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工而成的非即食风味粉条。

根据添加辅料不同，产品分为杂粮粉条、果蔬风味粉条。

2 术语和定义

风味粉条

风味粉条是以食用淀粉主要原料，添加食用盐、杂粮粉、果蔬粉等原料，经和浆（生活饮用水）、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工而成的非即食风味粉条。

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 3.1.7 怀山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 黑麦粉、青稞粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 南瓜粉、土豆粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、红枣粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 3.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.15 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 3.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

性 状	要 求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味；样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分，%	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 2.0	GB 5009.4
淀粉，%	≥ 50.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg（仅适用于添加硫酸铝铵的产品）	≤ 200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg（仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品）	≤ 1.0	GB 5009.121
注 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

3.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、怀山药（经预处理、打浆）或怀山药粉、小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、黑麦粉、青稞粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、土豆粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、红枣粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或几种，添加硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、柠檬酸中的一种或多种，经和浆（生活饮用水）、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工而成的非即食风味粉条。

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》，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产、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。

汝南县信念食品有限公司