



410298S-2022



禹州市禹冠三粉加工厂企业标准

Q/YYS 0001S-2022

粉条焖子制品

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

禹州市禹冠三粉加工厂 发布

前 言

本标准由禹州市禹冠三粉加工厂提出。

本标准起草单位：禹州市禹冠三粉加工厂。

本标准主要起草人：张贯召。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/YYS 0001S-2019，备案号：410282S-2019，备案日期：2019-1-25
的标准。

H N
Q B

粉条焖子制品

1 范围

本标准规定了粉条焖子制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制粉条（以食用红薯淀粉为原料，经调糊、制条、煮制加工而成）为原料，添加食用盐、猪肉沫、辣椒粉、香辛料（辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香）、酱油中的几种，经煮制或蒸制、成型、冷却、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的非即食粉条焖子制品。

按照用料不同分为：粉条焖子、猪肉味焖子、五香焖子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 香辛料（辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 猪肉沫应符合GB 2707的规定。
- 2.1.6 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.8 自制粉条应符合GB 2713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	固体、柔韧、有弹性	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、有无外来杂质，嗅其气味；样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、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	

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
水分，% <div>≤</div>	85.0	GB 5009.3
淀粉，% <div>≥</div>	10.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg <div>≤</div>	0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	20	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制粉条（以食用红薯淀粉为原料，经调糊、制条、煮制加工而成）为原料，添加食用盐、猪肉沫、辣椒粉、香辛料（辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香）、酱油中的几种，经煮制或蒸制、成型、冷却、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的非即食粉条焖子制品。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。

H N

禹州市禹冠三粉加工厂

Q B