



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，%	≤ 85.0	GB 5009.3
淀粉，%	≥ 10.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 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。

QB

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条子制品。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