



410303S-2022



禹州市紫瑞食品有限公司企业标准

Q/YZS 0002S-2022

粉条

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

禹州市紫瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市紫瑞食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李晓军。

H N

Q B

粉条

1 范围

本标准规定了粉条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以山药粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、食用盐、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中一种或几种，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、晾晒或干燥、包装加工而成的非即食粉条。

按照原辅料添加不同分为：粉条、山药粉条、菠菜粉条、芹菜粉条、胡萝卜粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食品木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	条状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷 盘中，
色 泽	具有本品应有的色泽	自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外
气、滋 味	具有原料应有气味和滋味，无异味	来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，
杂 质	无肉眼可见外来杂质	品其滋味

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, % \leq	15.0	GB 5009. 3
淀粉, % \geq	75.0	GB 5009. 9
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009. 12
断条率, % \leq	10.0	GB/T 23587
灰分, g/100g \leq	0.80	GB 5009. 4
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg \leq	1.0	GB 5009. 121
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg \leq	200	GB 5009. 182

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以山药粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、食用盐、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中一种或几种，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、晾晒或干燥、包装加工而成的非即食粉条。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》的有关规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市紫瑞食品有限公司