



410393S-2022



禹州市兴源坊薯制品加工厂企业标准

Q/YXYF 0001S-2022

粉条焖子（淀粉制品）

2022-02-07 发布

2022-02-07 实施

禹州市兴源坊薯制品加工厂 发布

前 言

本标准由禹州市兴源坊薯制品加工厂提出。

本标准起草单位：禹州市兴源坊薯制品加工厂。

本标准主要起草人：连建功。

H N
Q B

粉条焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了粉条焖子（淀粉制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、硫酸铝钾，经调糊、瓢漏高温煮制成粉条，加入食用盐、脱氢乙酸钠混合、成型、冷却、包装加工而成的非即食粉条焖子（淀粉制品）。

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 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.4 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	块状、内部组织细腻紧密、薄厚均匀、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，% ≤	75.0	GB 5009.3
灰分，% ≤	1.5	GB 5009.4
淀粉，% ≥	15.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	20	GB 5009.44
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.121

铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：水分、灰分、感官要求、净含量及允许短缺量的检验。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红薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、硫酸铝钾，经调糊、瓢漏高温煮制成粉条，加入食用盐、脱氢乙酸钠混合、成型、冷却、包装加工而成的非即食粉条焖子（淀粉制品）。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。

禹州市兴源坊薯制品加工厂