



410825S-2022



洛阳绿洋食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2022

# 粉丝

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

洛阳绿洋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳绿洋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：秦金成、刘孟现。

H N

Q B

# 粉丝

## 1 范围

本标准规定了粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，经调粉、打浆、成型、切条、晾制、冷冻、洗粉、晾晒、包装加工而成的非即食粉丝。

按照原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	丝状	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥	75.0	GB 5009.9
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：\*该指标严于食品国家安全标准 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应符合 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 其他要求

应符合 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小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，经调粉、打浆、成型、切条、晾制、冷冻、洗粉、晾晒、包装加工而成的非即食粉丝。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳绿洋食品有限公司

H N

Q B