



410916S-2022



禹州市无梁镇源荣农副产品经营部企业标准

Q/YYN 0001S-2022

粉条焖子

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

禹州市无梁镇源荣农副产品经营部 发布

前 言

本标准由禹州市无梁镇源荣农副产品经营部提出。

本标准起草单位：禹州市无梁镇源荣农副产品经营部。

本标准主要起草人：王佩培。

H N

Q B

粉条焖子

1 范围

本标准规定了粉条焖子的要求、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，经成型、冷却、包装、灭菌加工而成的非即食粉条焖子。

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 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	具有产品应有的性状	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，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, %	\leq 85.0	GB 5009.3
淀粉, %	\geq 10.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	\leq 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 其它要求

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。

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。

H N

Q B

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，经成型、冷却、包装、灭菌加工而成的非即食粉条焖子。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

禹州市无梁镇源荣农副产品经营部

Q B