



411018S-2022



郑州市禾润源食品有限责任公司企业标准

Q/ZHR 0001S-2022

粉丝（条）

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

郑州市禾润源食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由郑州市禾润源食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵鑫。

H N

Q B

粉丝（条）

1 范围

本标准规定了粉丝（条）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠、冰乙酸、d1-酒石酸、乳酸中的一种或多种为辅料，经和浆、成型、熟化、冷却、切断、冷冻或不冷冻、解冻清洗或不解冻清洗、晾晒（烘干）或不晾晒（烘干）、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。

根据添加原料不同，可分为绿豆淀粉粉丝（条）、豌豆淀粉粉丝（条）、芋头淀粉粉丝（条）、马铃薯淀粉粉丝（条）、红薯淀粉粉丝（条）。

根据加工工艺不同，可分为干粉丝（条）、湿粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.8 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。

2.1.9 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 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 |
|------|------------------|--|
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | 从样品中取出1袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮5分钟后嗅其气味，品其滋味。 |
| 性状 | 丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝 | |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、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 | |
|-----------------------------------|--------|------|------|-------------|
| | 干粉丝（条） | 湿粉条 | | |
| 水分, % | ≤ | 15.0 | 75.0 | GB 5009.3 |
| 淀粉, % | ≥ | 75 | 20.0 | GB 5009.9 |
| 铝（干样品, 以铝计）, mg/kg | ≤ | 200 | | GB 5009.182 |
| 脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）, g/kg | ≤ | 1.0 | | GB 5009.121 |
| d1-酒石酸 ^a （以酒石酸计）, g/kg | ≤ | 2.0 | | GB 5009.157 |
| 总砷（以 As 计）, mg/kg | ≤ | 0.3 | | GB 5009.11 |
| 铅*（以 Pb 计）, mg/kg | ≤ | 0.4 | | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | | GB 5009.22 |
| 断条率, % | ≤ | 10.0 | | GB/T 23587 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | | |
| a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 | | | | |

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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

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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠、冰乙酸、d1-酒石酸、乳酸中的一种或多种为辅料，经和浆、成型、熟化、冷却、切断、冷冻或不冷冻、解冻清洗或不解冻清洗、晾晒（烘干）或不晾晒（烘干）、包装加工制成的非即食性粉丝（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》的规定制作本标准，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。

郑州市禾润源食品有限责任公司