411370S-2022

夏邑县龙丰粉丝厂企业标准

Q/XLF 0001S-2022

粉丝(条)

2022-05-25 发布　　2022-05-25 实施

夏邑县龙丰粉丝厂 发布

前　言

本标准由夏邑县龙丰粉丝厂提出并起草。

本标准主要起草人：于新会。

HNQB

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。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加或不添加碳酸钠，经和浆、成型、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装加工制成的非即食的粉丝（条）。

根据原料不同，产品分类如下：小麦淀粉粉丝（条）、玉米淀粉粉丝（条）、豌豆淀粉粉丝（条）、木薯淀粉粉丝（条）、绿豆淀粉粉丝（条）、马铃薯淀粉粉丝（条）、红薯淀粉粉丝（条）、混合淀粉粉丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝	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
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
食用盐[b]（以 NaCl 计），g/100g	≤	3.0	GB 5009.44

水分，g/100g	≤	15	GB 5009.3
灰分[a]，%	≤	0.8	GB 5009.4
淀粉，%	≥	75.0	GB 5009.9
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：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a不适用于添加食用盐的产品。 b仅适用于添加食用盐的产品。			

2.4 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

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

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

编制说明

粉丝（条）是以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加或不添加碳酸钠，经和浆、成型、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装加工制成的非即食的粉丝（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》特制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

夏邑县龙丰粉丝厂

Q B