



411569S-2022



封丘县黍禾食品有限公司企业标准

Q/FSH 0002S-2022

湿粉条（丝）

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

封丘县黍禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由封丘县黍禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐斌斌、李雪英。

H N

Q B

湿粉条（丝）

1 范围

本标准规定了湿粉条（丝）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉、藕粉、葛根淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、蕨根粉、魔芋粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、紫甘蓝粉、山药粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、肉桂酸甲酯中的一种或几种，经过和浆（打糊）、成型（漏粉）、冷却、包装加工而成的非即食湿粉条（丝）。

根据所用原辅料不同，产品分为：川粉、宽粉、土豆粉、原味湿粉条（丝）、蕨根湿粉条（丝）、葛根湿粉条（丝）、红豆湿粉条（丝）、黑豆湿粉条（丝）、荞麦湿粉条（丝）、高粱湿粉条（丝）、紫薯湿粉条（丝）、魔芋湿粉条（丝）、南瓜湿粉条（丝）、菠菜湿粉条（丝）、胡萝卜湿粉条（丝）、番茄湿粉条（丝）、紫甘蓝湿粉条（丝）、山药湿粉条（丝）、混合湿粉条（丝）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 藕粉应符合 GB/T 25733 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 蕨根粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、紫甘蓝粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.18 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.19脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.20肉桂酸甲酯应符合 GB 28348 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，无并丝，弹性良好 | 取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下目测性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气味与滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物 | |

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 | ≤ | 75.0 GB 5009.3 |
| 淀粉, % | ≥ | 20.0 GB 5009.9 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.45 GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 GB 5009.22 |
| ^a 铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg | ≤ | 200(仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品) GB 5009.182 |
| 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ | 1.0(仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品) GB 5009.121 |

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉、藕粉、葛根淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、蕨根粉、魔芋粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、紫甘蓝粉、山药粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、肉桂酸甲酯中的一种或几种，经过和浆（打糊）、成型（漏粉）、冷却、包装加工而成的非即食湿粉条（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 湿粉条（丝）规范名称》要求制订本企业标准，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。

封丘县黍禾食品有限公司