



411482S-2022



柘城县润富粉丝厂企业标准

Q/ZRF 0001S-2022

粉丝(条)

2022-06-06 发布

2022-06-06 实施

柘城县润富粉丝厂 发布

前 言

本标准由柘城县润富粉丝厂提出并起草。

本标准主要起草人：胡敏静。

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

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《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

柘城县润富粉丝厂

Q B