



411934S-2022



郑州伟宝康食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0001S-2022

粉条（丝、皮）

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

郑州伟宝康食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州伟宝康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵伟帆。

H N

Q B

粉条（丝、皮）

1 范围

本标准规定了粉条（丝、皮）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、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为原料，添加或不添加紫薯全粉、芋头全粉、山药全粉、蕨根全粉、大米全粉、小麦面粉中的一种或几种，经加水和浆（打糊）、成型（漏粉）、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食粉条（丝、皮）。

根据原辅料不同产品分为：粉条、粉丝、粉皮、川粉。

根据工艺不同产品分为：干品、湿品。

2 要求

2.1 原料要求

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

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

2.1.3 红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 紫薯全粉应符合 NY/T 3611 的规定。

2.1.6 芋头全粉、山药全粉、蕨根全粉、大米全粉应清洁、卫生，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 小麦面粉应符合 GB/T 1355 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
		干品	湿品	
水分, g/100g	红薯粉条、豌豆粉条、绿豆粉条、粉丝 ≤	15	60	GB 5009.3
	其他产品 ≤	17	75	
淀粉, g/100g	红薯粉条、豌豆粉条、绿豆粉条、粉丝 ≥	75	35	GB 5009.9
	其他产品 ≥	70	20	
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
注: *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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

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。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为原料，添加或不添加紫薯全粉、芋头全粉、山药全粉、蕨根全粉、大米全粉、小麦面粉中的一种或几种，经加水和浆（打糊）、成型（漏粉）、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食粉条（丝、皮）。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》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。

郑州伟宝康食品有限公司

H N

Q B