



411972S-2022



许昌市建安区千福喜食品有限公司企业标准

Q/XQS 0003S-2022

粉丝（条）

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

许昌市建安区千福喜食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市建安区千福喜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘虎。

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、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、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒（或烘干）、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。

根据原料不同，可分为单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 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	≤ 17（马铃薯粉条、混合型产品） 15（除马铃薯粉条外的单一型）	GB 5009.3

		产品)	
灰分 ^a , %	≤	0.8	GB 5009.4
淀粉, %	≥	70(马铃薯粉条、混合型产品) 75.0(除马铃薯粉条外的单一 型产品)	GB 5009.9
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

本标准适用于以食用淀粉（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、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒（或烘干）、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》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。

许昌市建安区千福喜食品有限公司

H N

Q B