



412186S-2022



济源市蜀星食品有限公司企业标准

Q/JSX 0001S-2022

粉丝（条）

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

济源市蜀星食品有限公司 发布

前 言

本标准由济源市蜀星食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦磊。

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、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头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）、蚕豆淀粉粉丝（条、芋头淀粉粉丝（条、蕨根淀粉粉丝（条）、马铃薯淀粉粉丝（条）、红薯淀粉粉丝（条）、混合粉丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉）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

济源市蜀星食品有限公司

Q B