



412213S-2022



禹州市薯之坊农产品有限公司企业标准

Q/YSZF 0001S-2022

粉条

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

禹州市薯之坊农产品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市薯之坊农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘小龙。

H N

Q B

粉条

1 范围

本标准规定了粉条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、山药淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以食用盐、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中一种或几种，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、晾晒或干燥、包装加工而成的非即食粉条。

根据按照原辅料添加不同分为：粉条、绿豆粉条、紫薯粉条、山药粉条、红薯粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.5 山药淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 食品木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.10 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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	条状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下肉眼观察性状、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
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3

灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
淀粉, g/100g	≥	75	GB 5009.9
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。			

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 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。

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、山药淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以食用盐、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中一种或几种，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、晾晒或干燥、包装加工而成的非即食粉条。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》要求制订本企业标准，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。

禹州市薯之坊农产品有限公司

H N

Q B