



412184S-2022



汝州市宏瑞食品有限公司企业标准

Q/RZHR 0001S-2022

粉丝（条）

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

汝州市宏瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市宏瑞食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛书国。

H N

Q B

粉丝（条）

1 范围

本标准规定了粉丝（条）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用玉米淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、大豆油或棕榈油，添加或不添加食用盐，经配料、搅拌、混合、挤压成型、冷却、晾晒、包装加工而成的非即食性粉丝（条）。

根据产品

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 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 豌豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	线条状，柔韧，粗细基本均匀	从样品中取出约 200g，置于白瓷盘中，在自然光条件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	具有各品种应有的正常色泽	
气味、滋味	无酸败、无异味，具有该产品应有的气滋味	
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

淀粉, g/100g	≥	75	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
注: *该项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

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

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。

QB

编制说明

本标准是以食用玉米淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、大豆油或棕榈油，添加或不添加食用盐，经配料、搅拌、混合、挤压成型、冷却、晾晒、包装加工而成的非即食性粉丝（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/T 23587《粉条》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》、《淀粉及淀粉制品生产许可证审查细则（2006 版）》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。

H N

汝州市宏瑞食品有限公司

Q B