



412606S-2022



河南高升淀粉制品有限公司企业标准

Q/HGD 0003S-2022

酸辣粉专用粉条

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

河南高升淀粉制品有限公司 发布

前 言

本标准由河南高升淀粉制品有限公司提出。

本标准起草单位：河南高升淀粉制品有限公司。

本标准主要起草人：胡高生。

H N

Q B

酸辣粉专用粉条

1 范围

本标准规定了酸辣粉专用粉条的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉为原料，加入生活饮用水，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻或不冷冻、晾晒或干燥、包装而成的非即食酸辣粉专用粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.2 红薯淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.3 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合GB 5749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	具有产品应有的性状	从样品中取出1袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉, %	≥ 75.0	GB 5009.9
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
断条率, %	≤ 10.0	GB/T 23587

注：*铅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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉为原料，加入生活饮用水，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻或不冷冻、晾晒或干燥、包装而成的非即食酸辣粉专用粉条。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》的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。

河南高升淀粉制品有限公司

H N

Q B