



412773S-2022



商丘市睢阳区龙星粉丝厂企业标准

Q/SLX 0001S-2022

# 粉丝（条）

2022-09-29 发布

2022-09-29 实施

商丘市睢阳区龙星粉丝厂 发布

## 前 言

本标准由商丘市睢阳区龙星粉丝厂提出。

本标准主要起草人：李秀英。

本标准自发布之日起替代：Q/SLX 0001S-2017（备案号：411355S-2017）。

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、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食粉丝（条）。

根据添加原料不同分为：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）、混合淀粉粉丝（条）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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 红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 和 NY/T 875 的规定。

2.1.7 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	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法，熟制后，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
水分, %	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分 <sup>b</sup> , %	≤ 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
断条率, %	≤ 10	GB/T 23587
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 2、a 仅适用于添加食用盐的产品; 3、b 不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《定量包装商品净含量计量检验规则》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、净含量及允许短缺量、水分的检验。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、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、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食粉丝（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》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。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

H N

商丘市睢阳区龙星粉丝厂

Q B