



413385S-2023



河南宛昊食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2023

粉丝（条）

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南宛昊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南宛吴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨飞、刘一均。

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、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、大米淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，添加或不添加大米（经浸泡、磨浆）、大米粉、食用盐、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经和浆、成型、老化、冷却、烘干（或晾晒）、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。

根据原料不同可分为：小麦粉丝（条）、绿豆粉丝（条）、豌豆粉丝（条）、蚕豆粉丝（条）、玉米粉丝（条）、木薯粉丝（条）、芋头粉丝（条）、蕨根粉丝（条）、葛根粉丝（条）、马铃薯粉丝（条）、红薯粉丝（条）、大米粉丝（条）、混合粉丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB2715 的规定。
- 2.1.5 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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、条状，粗细均匀，无并条	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
水分，g/100g	≤ 17(马铃薯粉条、混合型产品)	GB 5009.3

		15(粉丝及除马铃薯粉条外的 单一型产品)	
灰分，%	≤	0.8	GB 5009.4
淀粉，%	≥	70(马铃薯粉条、混合型产品) 75.0(粉丝及除马铃薯粉条外 的单一型产品)	GB 5009.9
食用盐（以NaCl计），g/100g （仅适用于添加食用 盐的产品）	≤	4.0	GB 5009.4
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。			

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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：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

粉丝（条）是以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、大米淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，添加或不添加大米（经浸泡、磨浆）、大米粉、食用盐、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经和浆、成型、老化、冷却、烘干（或晾晒）、包装加工制成的非即食性粉丝（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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宛昊食品有限公司