



413666S-2023



周口厨伴娘食品有限公司企业标准

Q/ZCS 0001S-2023

粉丝（条）

2023-11-23 发布

2023-11-23 实施

周口厨伴娘食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口厨伴娘食品有限公司提出。

本标准起草单位：周口厨伴娘食品有限公司。

本标准主要起草人：王普。

H N

Q B

粉条（丝）

1 范围

本标准规定粉条（丝）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用大豆油、蔬菜粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉中的一种或几种）、硫酸铝铵或硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，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条（丝）。

根据所添加原料的不同，分为不同产品：单一型产品、复合型产品、风味型产品。

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食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6食用红薯淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5761 的规定。
- 2.1.8碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.12硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.13脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定
- 2.1.14生产用水应符合 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	试验方法
性状	圆条状，无并丝，弹性良好	取样品一份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状及色泽，检查有无外来杂
色泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气、滋味、无异味	质，嗅其气味，熟制后以温开水漱口，品其滋味。
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	≤ 15.0 (单一型产品) 18.0 (其它产品)	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉, g/100g	≥ 75.0 (单一型产品) 60 (其它产品)	GB 5009.9
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铝的残留量 ^a (干样品, 以Al计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
断条率, g/100g	≤ 10	GB/T 23587
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
注1: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;		
注2: a仅限于添加该添加剂的产品检测。		

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；真菌毒素的使用应符合 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、断条率。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淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用大豆油、蔬菜粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉中的一种或几种）、硫酸铝铵或硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，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条（丝）。

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。

周口厨伴娘食品有限公司