



410196S-2023



社旗县永大久粉业有限公司企业标准

Q/SYF 0001S-2023

板栗粉条

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

社旗县永大久粉业有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县永大久粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨海逢。

H N

Q B

板栗粉条

1 范围

本标准规定了板栗粉条的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉为原料，加入生板栗粉或板栗（去壳、磨浆）、生活饮用水，添加不添加硫酸铝钾，经和浆、成型、冷冻、解冻清洗、晾晒或干燥、包装加工制成的非即食的板栗粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生板栗粉应清洁，无污染，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.3 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 板栗应符合 GB 19300 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	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	≤ 18.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉，%	≥ 65.0	GB 5009.9
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

铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg （仅适用于添加硫酸铝钾的产品） ≤	200	GB 5009.182
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

本标准适用于以红薯淀粉为原料，加入生板栗粉或板栗（去壳、磨浆）、生活饮用水，添加不添加硫酸铝钾，经和浆、成型、冷冻、解冻清洗、晾晒或干燥、包装加工制成的非即食的板栗粉条。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》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。

社旗县永大久粉业有限公司