



410024S-2023

河 南 好 吃 粉 条 食 品 有
限 公 司 企 业 标 准

Q / H N H C 0 0 0 1 S - 2 0 2 3

— — — — — — — — — — — — — — — —
— — — — — — — — — — — — — — — —
— — — — — — — — — — — — — — — —

粉 条 (丝)

2 0 2 3 - 0 1 - 0 5 发 布
2 0 2 3 - 0 1 - 0 5 实 施

— — — — — — — — — — — — — — — —
— — — — — — — — — — — — — — — —
— — — — — — — — — — — — — — — —

河 南 好 吃 粉 条 食 品 有 限
公 司 发 布

前 言

本文件由河南好吃粉条食品有限公司提出。

本文件起草单位：河南好吃粉条食品有限公司。

本文件主要起草人：刘增有。

HN
QB

粉丝（条）

1 范围

本文件规定了粉条（丝）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、山药淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以食用盐、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠或碳酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、晾晒或干燥、包装加工而成的非即食粉条（丝）。

根据按照原辅料添加不同分为：混合淀粉粉条（丝）、红薯淀粉粉条（丝）、马铃薯淀粉粉条（丝）、山药淀粉粉条（丝）、木薯淀粉粉条（丝）、小麦淀粉粉条（丝）、玉米淀粉粉条（丝）、绿豆淀粉粉条（丝）、紫薯淀粉粉条（丝）。

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 山药淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食品木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.11 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
	粉条	粉丝	
性状	具有产品应有的形态，粗、细、宽、厚、薄均匀，无粘结，无霉变，允许有少量断条	具有产品应有的形态，丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝	从样品中取出1袋，置于洁净白瓷盘中，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		
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，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
		粉条	粉丝	
水分, g/100g	≤	15		GB 5009. 3
淀粉, g/100g	≥	75		GB 5009. 9
灰分, g/100g	≤	0. 8		GB 5009. 4
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5. 0		GB 5009. 22
断条率, %	≤	10		GB/T 23587
丝径, mm		>1. 0	≤1. 0	GB/T 23587
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 4		GB 5009. 12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1. 0		GB 5009. 121
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200		GB 5009. 182
注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。				

2.4 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 其他要求

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; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 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

本文件适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、山药淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以食用盐、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠或碳酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、晾晒或干燥、包装加工而成的非即食粉条（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。

河南好吃粉条食品有限公司