



410414S-2023



濮阳海银生态产业开发有限公司企业标准

Q/PHC 0001S-2023

粉条(丝、皮)

2023-03-13 发布

2023-03-13 实施

濮阳海银生态产业开发有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳海银生态产业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张格、王艳慧。

H N
Q B

粉条（丝、皮）

1 范围

本标准规定了粉条（丝、皮）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加硫酸铝钾；经配料、和浆、漏粉、熟化成型、烘干或不烘干、冷冻、解冻、晾晒或不晾晒、分切、称量、包装加工制成的非即食粉条（丝、皮）。

根据所使用的原料辅料不同可分为粉丝、粉条、粉皮、土豆粉、火锅粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用红薯淀粉、食用大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	圆条状或宽条状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在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	≤	15.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥	75.0	GB 5009.9
铝的残留量 ^a （干样品, 以 Al 计）, mg/kg	≤	200.0	GB 5009.182
*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
注：*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

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。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红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加硫酸铝钾；经配料、和浆、漏粉、熟化成型、烘干或不烘干、冷冻、解冻、晾晒或不晾晒、分切、称量、包装加工制成的非即食粉条（丝、皮）。

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》国家相关标准制订本企业标准，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。

濮阳海银生态产业开发有限公司