



410549S-2023



许昌裕源实业有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2023

粉丝

2023-03-25 发布

2023-03-25 实施

许昌裕源实业有限公司 发布

前 言

本标准由许昌裕源实业有限公司提出。

本标准起草单位：许昌裕源实业有限公司。

本标准主要起草人：徐松叶。

本标准自发布实施之日起代替：Q/XYS 0001S-2022。

H N
Q B

粉丝

1 范围

本标准规定了粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或多种为原料，添加生产用水、食用盐，添加或不添加螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻中的一种或几种）、抹茶粉中的一种，添加或不添加硫酸铝钾或硫酸铝铵，经搅拌、加热、成型、烘干、冷却、包装而成的非即食性粉丝。

根据产品原料不同，分为原味粉丝、螺旋藻风味粉丝、抹茶风味粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.7 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.8 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

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

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，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，在沸水中煮 5 分钟后，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、滋味	具有本品特有的气、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，%	≤	15.0	GB 5009.3
灰分，%	≤	0.8	GB 5009.4
淀粉，%	≥	75.0	GB 5009.9
断条率，%	≤	10.0	GB/T 23587
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
氢氰酸 ^b ，mg/kg	≤	10.0	GB 5009.36
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2：a 仅限添加该食品添加剂的产品检验。 注 3：b 仅适用于以木薯淀粉为主要原料的产品。			

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或多种为原料，添加生产用水、食用盐，添加或不添加螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻中的一种或几种）、抹茶粉中的一种，添加或不添加硫酸铝钾或硫酸铝铵，经搅拌、加热、成型、烘干、冷却、包装而成的非即食性粉丝。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》的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。

许昌裕源实业有限公司