



411041S-2023



禹州市国朝三粉厂企业标准

Q/YGS 0002S-2023

粉丝及风味粉丝

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

禹州市国朝三粉厂 发布

前 言

本标准由禹州市国朝三粉厂提出并起草。

本标准起草人：杨国朝、芦冰。

H N
Q B

粉丝及风味粉丝

1 范围

本标准规定了粉丝及风味粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉(土豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种)为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、大米粉、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、搅拌、挤压成型、干燥或晾晒、包装加工而成的非即食粉丝及风味粉丝。

根据原料不同分为：粉丝、风味粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 土豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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，g/100g ≤	15.0	GB 5009.3
灰分 ^b ，g/100g ≤	0.8	GB 5009.4

淀粉，g/100g	≥	75.0	GB 5009.9
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
断条率，%	≤	10	GB/T 23587
氢氰酸 ^a ，mg/kg	≤	10.0	GB 5009.36
铝的残留量 ^c （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于以木薯淀粉为主要原料的产品； b 不适用于添加食用盐的产品； c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

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

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、断条率。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉(土豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种)为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、大米粉、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、搅拌、挤压成型、干燥或晾晒、包装加工而成的非即食粉丝及风味粉丝。

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》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。

H N
禹州市国朝三粉厂
Q B