



410682S-2023



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0013S-2023

干粉条、干粉丝

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：康献知。

H N
Q B

干粉条、干粉丝

1 范围

本标准规定了干粉条、干粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干红薯粉条、干粉丝中的一种为原料，经挑选，干燥，包装而成非即食干粉条、干粉丝。

根据原料不同分为：干红薯粉条、干粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干红薯粉条、干粉丝应符合GB/T 23587和GB 2713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	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其色泽、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	
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，% ≤	15.0		GB 5009.3
灰分，% ≤	0.8		GB 5009.4
淀粉，% ≥	75.0		GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4		GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg ≤	5.0		GB 5009.22
断条率，% ≤	10.0		GB/T 23587
丝径，mm	干粉丝	干红薯粉条	GB/T 23587
	≤1	>1	

注 1：*铅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

本标准适用于以干红薯粉条、干粉丝中的一种为原料，经挑选，干燥，包装而成非即食干粉条、干粉丝。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。

安阳市开天调味品有限公司