



412177S-2023



商丘市城乡一体化示范区东延食品厂企业标准

Q/SDS 0001S-2023

粉条

2023-07-18 发布

2023-07-18 实施

商丘市城乡一体化示范区东延食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市城乡一体化示范区东延食品厂提出。

本标准起草单位：商丘市城乡一体化示范区东延食品厂。

本标准主要起草人：刘玲玲。

H N
Q B

粉条

1 范围

本标准规定了粉条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉，添加生活饮用水，经配料、和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装而成的非即食粉条。

2 分类

根据用料不同，可分为：红薯粉条、复合红薯粉条、木薯粉条。

2.1 红薯粉条

以食用红薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，经配料、和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装而成的非即食粉条。

2.2 复合红薯粉条

以食用红薯淀粉为主要原料，添加食用木薯淀粉，添加生活饮用水，经配料、和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装而成的非即食粉条。

2.3 木薯粉条

以食用木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，经配料、和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装而成的非即食粉条。

3 要求

3.1 原辅料要求

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

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.2 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	具有产品应有的性状	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其色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 3-5 分钟后，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	

3.3 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
	红薯粉条	复合红薯粉条、木薯粉条	
水分，% ≤	15.0	17.0	GB 5009.3
淀粉，% ≥	75.0	70.0	GB 5009.9
断条率，% ≤	10.0		GB/T 23587
丝径，mm >	1.0		GB/T 23587
灰分，% ≤	0.8		GB 5009.4
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
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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、丝径的检验。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红薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉，添加生活饮用水，经配料、和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装而成的非即食粉条。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/T 23587《粉条》、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。

商丘市城乡一体化示范区东延食品厂