



412245S-2023



夏邑县攀龙食品有限公司企业标准

Q/XPL 0002S-2023

# 粉丝（条）

2023-07-26 发布

2023-07-26 实施

夏邑县攀龙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑县攀龙食品有限公司提出。

本标准由夏邑县市场监督管理局、夏邑县攀龙食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：司卫东、轩国宁、孙攀攀。

本标准自发布之日起替代：Q/XPL 0002S-2018（备案号：412585S-2018）。

H N  
Q B

# 粉丝（条）

## 1 范围

本标准规定了粉丝（条）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食粉丝（条）。

根据添加原料不同分为：小麦淀粉粉丝（条）、玉米淀粉粉丝（条）、豌豆淀粉粉丝（条）、木薯淀粉粉丝（条）、绿豆淀粉粉丝（条）、马铃薯淀粉粉丝（条）、蚕豆淀粉粉丝（条）、芋头淀粉粉丝（条）、蕨根淀粉粉丝（条）、红薯淀粉粉丝（条）、混合淀粉粉丝（条）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 和 NY/T 875 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.9 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.11 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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  | 丝条粗细均匀，呈圆形      | 从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法，熟制后，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 |             |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|------|-------------|
| 食用盐 <sup>a</sup> （以 NaCl 计）， g/100g                                        | ≤      | 5.0  | GB 5009.44  |
| 水分， %                                                                      | ≤      | 15.0 | GB 5009.3   |
| 灰分 <sup>b</sup> ， %                                                        | ≤      | 0.8  | GB 5009.4   |
| 淀粉， %                                                                      | ≥      | 75.0 | GB 5009.9   |
| 总砷（以 As 计）， mg/kg                                                          | ≤      | 0.3  | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计）， mg/kg                                                          | ≤      | 0.4  | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μg/kg                                               | ≤      | 5.0  | GB 5009.22  |
| 断条率， %                                                                     | ≤      | 10   | GB/T 23587  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计）， g/kg                                          | ≤      | 1.0  | GB 5009.121 |
| 铝的残留量 <sup>a</sup> （干样品，以 Al 计）， mg/kg                                     | ≤      | 200  | GB 5009.182 |
| 注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>2、a 仅适用于添加该添加剂的产品；<br>3、b 不适用于添加食用盐的产品。 |        |      |             |

### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食粉丝（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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

夏邑县攀龙食品有限公司