



新乡市平原示范区宋家食品有限公司企业标准

Q/XSJS 0001S-2023

粉丝

2023-07-27 发布

2023-07-27 实施

新乡市平原示范区宋家食品有限公司 发布

前言

本标准由新乡市平原示范区宋家食品有限公司提出并起草。 本标准主要起草人:宋敬红。

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。

本标准适用于以绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的一种或两种为主要原料,加入生活饮用水、大豆油、食用盐,经和浆、成型、冷冻、水洗、烘干或晾晒、包装而成的非即食的粉丝。

根据添加的原辅料不同将产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉应符合GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883 和GB 31637的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 和GB 31637 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有该品种应有的性状	
色泽	具有该品种应有的色泽	取适量样品,倒入一洁净白瓷盘中,自然
气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味,无异味	光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其
杂质	无肉眼可见外来杂质	¹ 气味,然后以温开水漱口,品其滋味。

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

1		1		
淀粉,% ≥	75. 0	GB 5009.9		
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg <	5. 0	GB 5009.22		
*铅(以Pb计), mg/kg <	0. 45	GB 5009.12		
总砷 (以As计), mg/kg 《	0. 5	GB 5009.11		
注:*该项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 其他要求

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:感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。



编制说明

本标准适用于以绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的一种或两种为主要原料,加入生活饮用水、大豆油、食用盐,经和浆、成型、冷冻、水洗、烘干或晾晒、包装而成的非即食的粉丝。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,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。

新乡市平原示范区宋家食品有限公司

