



412707S-2024



禹州市双艳农副产品有限公司企业标准

Q/YSN 0001S-2024

薯类粉条

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

禹州市双艳农副产品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市双艳农副产品有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市双艳农副产品有限公司。

本标准主要起草人：吴法国。

H N
Q B

薯类粉条

1 范围

本标准规定了薯类粉条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用山药淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用葛根粉中的一种或多种，辅以硫酸铝钾、食用盐中的一种或多种，经配料、和浆（打糊）、漏粉成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒或干燥、包装加工而成的非即食薯类粉条。

根据原料不同可分为：木薯粉条、马铃薯粉条、红薯粉条、山药粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 食用山药淀粉应符合 NY/T 2984 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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	具有产品原料固有的气、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	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	75	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
断条率, %	≤	10	GB/T 23587
丝径, mm	>	1.0	GB/T 23587
铝的残留量（干样品, 以 Al 计）, mg/kg	≤	200	GB 5009.182
*铅（以干基计, 以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
氢氰酸 ^a , mg/kg	≤	10	GB 5009.36
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加食用木薯淀粉的产品。			

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

本标准适用于以食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用山药淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用葛根粉中的一种或多种，辅以硫酸铝钾、食用盐中的一种或多种，经配料、和浆（打糊）、漏粉成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒或干燥、包装加工而成的非即食薯类粉条。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 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。

禹州市双艳农副产品有限公司