



412945S-2024



商丘市睢阳区飞飞食品厂企业标准

Q/HSS 0001S-2024

粉条（丝、皮）

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

商丘市睢阳区飞飞食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市睢阳区飞飞食品厂提出并起草。

本标准起草人：王凯利。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSS 0001S-2024（备案号 4121255-2024）。

H N

Q B

粉条（丝、皮）

1 范围

本标准规定了粉条（丝、皮）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、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、山药淀粉、芋头淀粉、食用葛根淀粉、食用玉米淀粉、食用蕨根淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用苦荞淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加味精、香辛料或其粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油的一种或多种）、魔芋粉、黄原胶、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、芹菜粉、冬瓜粉、南瓜粉、橙子粉、香蕉粉、火龙果粉中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、可溶性大豆多糖、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、晾晒或不晾晒、烘干（或不烘干）、包装而成的非即食粉条（丝、皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用红薯淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用绿豆淀粉、食用苦荞淀粉、山药淀粉、芋头淀粉、食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.11 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规。
- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17 果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、芹菜粉、冬瓜粉、南瓜粉、橙子粉、香蕉粉、火龙果粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.19 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.20 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.21 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.23 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	条状或片状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味；样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气、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	
	粉条				粉皮	粉丝		
	干粉条		湿粉条					
	其他	豆类、红薯粉条	其他	红薯粉条				
水分, %	≤	17.0	15.0	75.0	60.0	17.0	15.0	GB 5009.3

淀粉(以干基计), %	≥	70.0	75.0	50	50	70.0	75.0	GB 5009.9
丝径, mm		>1.0			/	≤1.0		GB/T 23587
断条率, %	≤	10.0			/	10.0		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
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200						GB 5009.182
注: * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。								

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、净含量及允许短缺量的检验。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红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、山药淀粉、芋头淀粉、食用葛根淀粉、食用玉米淀粉、食用蕨根淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用苦荞淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加味精、香辛料或其粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油的一种或多种）、魔芋粉、黄原胶、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、芹菜粉、冬瓜粉、南瓜粉、橙子粉、香蕉粉、火龙果粉中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、可溶性大豆多糖、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、晾晒或不晾晒、烘干（或不烘干）、包装而成的非即食粉条（丝、皮）。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》，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市睢阳区飞飞食品厂