



413155S-2024



夏邑县富群食品有限公司企业标准

Q/XFQS 0001S-2024

粉丝（条）

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

夏邑县富群食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县富群食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩月侠。

本标准自发布之日起替代：Q/XFQS 0001S-2019（备案号：412723S-2019）。

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淀粉（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，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用大豆油、蔬菜粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉中的一种或几种）、硫酸铝铵或硫酸铝钾中的一种或几种，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：单一型粉丝（条）、复合型粉丝（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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

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

2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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，无并丝	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 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
水分, %	≤ 17.0	GB 5009.3
灰分 ^b , %	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉 (以干基计), g/100g	> 50.0	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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
断条率, %	≤ 10	GB/T 23587
铝的残留量 ^a (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; 2、a 仅适用于添加该添加剂的产品; 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。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（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，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用大豆油、蔬菜粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉中的一种或几种）、硫酸铝铵或硫酸铝钾中的一种或几种，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/T 23587 《淀粉制品质量通则》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。

夏邑县富群食品有限公司