



413197S-2024



夏邑县砉丝食品厂企业标准

Q/XLS 0001S-2024

粉丝

2024-12-19 发布

2024-12-19 实施

夏邑县砉丝食品厂 发布

前 言

本标准由夏邑县砬丝食品厂提出。

本标准起草单位：夏邑县砬丝食品厂。

本标准主要起草人：武戌。

H N

Q B

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。

本标准适用于以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红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，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、清洗、晾晒、包装而成的非即食粉丝。

根据用料不同可分为：小麦淀粉粉丝、绿豆淀粉粉丝、马铃薯淀粉粉丝、红薯淀粉粉丝、混合型淀粉粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

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

2.1.5 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, %	≤ 17.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉（以干基计）, %	> 50	GB 5009.9
断条率, %	≤ 10.0	GB/T 23587
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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	3.0	GB 5009.44

注：*铅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 其它要求

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淀粉（食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红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，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、清洗、晾晒、包装而成的非即食粉丝。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》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。

H N

夏邑县碧丝食品厂

Q B