



413198S-2024



汝州市强晟淀粉制品有限公司企业标准

Q/RQD 0002S-2024

粉条（干、湿粉条，酸辣粉专用粉条）

2024-12-19 发布

2024-12-19 实施

汝州市强晟淀粉制品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市强晟淀粉制品有限公司提出。

本标准起草单位：汝州市强晟淀粉制品有限公司。

本标准主要起草人：鲁二强。

本标准自发布实施之日起替代标准：Q/RQD 0002S-2024（备案号：410069S-2024）。

H N

Q B

粉条（干、湿粉条，酸辣粉专用粉条）

1 范围

本标准规定了粉条（干、湿粉条，酸辣粉专用粉条）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加酱油、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或多种，辅以硫酸铝钾、食用盐、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸水溶液，经配料、和浆、成型、冷却、晾晒或不晾晒、截断、包装而成的非即食粉条（干、湿粉条，酸辣粉专用粉条）。

根据生产工艺和用料不同可分为：干粉条，湿粉条，酸辣粉专用粉条。

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、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 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 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 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 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.11 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 紫薯粉、绿豆粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.15 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.16 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.17 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
		酸辣粉专用粉条	湿粉条	干粉条	
水分, %	≤	17.0	75.0	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
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤		200		GB 5009.182
食用盐 ^b (以 NaCl 计), %	≤		3.0		GB 5009.44
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2: a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 注 3: b 仅限添加食用盐的产品检验。					

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红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加酱油、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或多种，辅以硫酸铝钾、食用盐、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸水溶液，经配料、和浆、成型、冷却、晾晒或不晾晒、截断、包装而成的非即食粉条（干、湿粉条，酸辣粉专用粉条）。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。

汝州市强晟淀粉制品有限公司