



413328S-2024



郑州市禾润源食品有限责任公司企业标准

Q/ZHR 0001S-2024

# 粉丝（条）

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

郑州市禾润源食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市禾润源食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵鑫。

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、检验规则等要求。

本标准适用于食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、硫酸铝钾、硫酸铝铵、冰乙酸、乳酸中的一种或多种为辅料，经和浆、成型、熟化、冷却、切断、冷冻或不冷冻、解冻清洗或不解冻清洗、晾晒（烘干）或不晾晒（烘干）、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。

根据加工工艺不同，可分为干粉丝（条）、湿粉丝（条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.8 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。

2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出1袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮5分钟后嗅其气味，品其滋味。
性状	丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤	干粉丝 (条)	湿粉丝 (条)	GB 5009.3
		17	75	
淀粉 (以干基计), g/100g	>	50		GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	0.8		GB 5009.4
铝的残留量(干样品,以 Al 计), mg/kg	≤	200		GB 5009.182
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
断条率, %	≤	10.0		GB/T 23587

注: \*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

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, 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、硫酸铝钾、硫酸铝铵、冰乙酸、乳酸中的一种或多种为辅料，经和浆、成型、熟化、冷却、切断、冷冻或不冷冻、解冻清洗或不解冻清洗、晾晒（烘干）或不晾晒（烘干）、包装加工制成的非即食性粉丝（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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的规定制作本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

郑州市禾润源食品有限责任公司

Q B