



413050S-2024



睢县丰荣食品厂(个体工商户)企业标准

Q/SFS 0001S-2024

粉丝

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

睢县丰荣食品厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由睢县丰荣食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：刘新功。

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。

本标准是以食用淀粉（绿豆淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、葛根粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉中的一种或几种，加入食用盐、食用明胶、麦芽糊精、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、海藻酸钠、碳酸钠、醋酸酯淀粉、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、氯化钙（加工助剂）、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理、配比、和浆、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、晾晒或不晾晒、包装加工制成的非即食粉丝。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：粉丝、风味粉丝。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用淀粉（绿豆淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 山药粉、葛根粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.11 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.12 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.15 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.18 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.19 植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.20 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 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	具有本品应有的性状	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
水分, %	\leq 15	GB 5009.3
淀粉, %	\geq 75	GB 5009.9
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	\leq 5.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
铝的残留量 ^b (干样品, 以 Al 计), mg/kg	\leq 200	GB 5009.182

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅限于添加食用盐的产品检验；
b 仅限于添加硫酸铝铵（或硫酸铝钾）的产品检验。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（绿豆淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、葛根粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉中的一种或几种，加入食用盐、食用明胶、麦芽糊精、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、海藻酸钠、碳酸钠、醋酸酯淀粉、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、氯化钙（加工助剂）、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理、配比、和浆、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、晾晒或不晾晒、包装加工制成的非即食粉丝。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》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。

睢县丰荣食品厂(个体工商户)

QB