



410056S-2024



禹州市林山三粉加工厂企业标准

Q/YLS 0001S-2024

# 粉条

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

禹州市林山三粉加工厂 发布

## 前 言

本标准由禹州市林山三粉加工厂提出并起草。

本标准起草人：魏林山。

HN  
QB

# 粉条

## 1 范围

本标准规定了粉条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉、食用芋头淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以山药粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、蕨根粉、葛根粉、食用盐、硫酸铝钾（或硫酸铝铵）、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、晾晒、包装加工而成的非即食粉条。

按照原辅料添加不同分为：单一型粉条、复合型粉条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉、食用芋头淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、蕨根粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.11 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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，置于洁净白瓷 盘<br>中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及 |
| 色泽  | 具有本品应有的色泽 |                                          |

|      |                 |                           |
|------|-----------------|---------------------------|
| 气、滋味 | 具有原料应有气味和滋味，无异味 | 有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 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，%<br>≤                                  | 15.0 | GB 5009.3   |
| 淀粉，%<br>≥                                  | 75.0 | GB 5009.9   |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg<br>≤                      | 0.4  | GB 5009.12  |
| 断条率，%<br>≤                                 | 10.0 | GB/T 23587  |
| 灰分，g/100g<br>≤                             | 0.80 | GB 5009.4   |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg<br>≤      | 1.0  | GB 5009.121 |
| 铝的残留量 <sup>a</sup> （干样品，以 Al 计），mg/kg<br>≤ | 200  | GB 5009.182 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。              |      |             |
| a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。                       |      |             |

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。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、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉、食用芋头淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以山药粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、蕨根粉、葛根粉、食用盐、硫酸铝钾（或硫酸铝铵）、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、晾晒、包装加工而成的非即食粉条。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》制订本企业标准，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。

禹州市林山三粉加工厂