



410590 S-2024



河南正是刘求食品有限公司企业标准

Q/HZL 0001S-2024

粉丝(条)

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

河南正是刘求食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南正是刘求食品有限公司提出。

本标准由河南正是刘求食品有限公司起草。

本标准起草人：王俊丽、李明兰。

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。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或两种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加食用大豆油，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、清洗、晾晒或烘干、包装加工而成的非即食粉丝（条）。

根据添加原料不同分为：小麦淀粉粉丝（条）、绿豆淀粉粉丝（条）、马铃薯淀粉粉丝（条）、红薯淀粉粉丝（条）、玉米淀粉粉丝（条）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	取样品中 100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，样品经熟制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉，g/100g	≥ 75.0	GB 5009.9
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。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小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或两种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加食用大豆油，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、清洗、晾晒或烘干、包装加工而成的非即食粉丝（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》制订了本企业标准，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。

H N

河南正是刘求食品有限公司

Q B