



410760S-2024

内黄县井店镇鑫磊粉丝坊企业标准

Q/NXL 0001S-2024

粉丝（条）

2024-04-01 发布

2024-04-01 实施

内黄县井店镇鑫磊粉丝坊 发布

前 言

本标准由内黄县井店镇鑫磊粉丝坊提出。

本标准由内黄县井店镇鑫磊粉丝坊起草。

本标准起草人：杨涛。

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淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工而成的非即食粉丝（条）。

根据原料不同，产品分类如下：小麦淀粉粉丝（条）、玉米淀粉粉丝（条）、马铃薯淀粉粉丝（条）、木薯淀粉粉丝（条）、绿豆淀粉粉丝（条）、豌豆淀粉粉丝（条）、红薯淀粉粉丝（条）、芋头淀粉粉丝（条）、蕨根淀粉粉丝（条）、葛根淀粉粉丝（条）、混合淀粉粉丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2玉米淀粉应符合 GB/T 8885 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木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7生活饮用水应符合 GB 5749 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	丝条粗细均匀，呈圆形，弹性良好	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，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，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 3.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
淀粉， %	≥ 75.0	GB 5009.9
断条率， %	≤ 10.0	GB/T 23587
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
注：*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、水分、净含量及允许短缺量。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淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、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》制订本企业标准，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。

内黄县井店镇鑫磊粉丝坊

H N
Q B