



411423S-2024



汝州市崔晓食品有限公司企业标准

Q/RCS 0001S-2024

淀粉制品（干、湿粉条，粉 丝）

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

汝州市崔晓食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市崔晓食品有限公司提出。

本标准起草单位：汝州市崔晓食品有限公司。

本标准主要起草人：崔晓。

H N

Q B

淀粉制品（干、湿粉条，粉丝）

1 范围

本标准规定了淀粉制品（干、湿粉条，粉丝）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、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加酱油、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或多种，辅以硫酸铝钾、食用盐、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸水溶液，经配料、和浆、成型、冷却、晾晒或不晾晒、截断、包装加工而成的非即食淀粉制品（干、湿粉条，粉丝）。

根据生产工艺和用料不同可分为：干原味粉条、干风味粉条、湿原味粉条、湿风味粉条、原味粉丝、风味粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.11 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 紫薯粉、绿豆粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.16 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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 | 从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 3-5 分钟后，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 | 具有产品原料固有的气、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 |
|---|---|--------------|----------------|----------------|-------------|
| | | 原味粉丝 风味粉丝 | 湿原味粉条 湿风味粉条 | 干原味粉条 干风味粉条 | |
| 水分, % | ≤ | 15.0 | 60.0 | 15.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, % | ≤ | 0.8 | | | GB 5009.4 |
| 淀粉, % | ≥ | 75.0 | 35.0 | 75.0 | GB 5009.9 |
| 丝径, mm | | ≤1.0 | >1.0 | | GB/T 23587 |
| 断条率, % | ≤ | 10.0 | | | GB/T 23587 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | | GB 5009.11 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.4 | | | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | | | GB 5009.22 |
| 铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg | ≤ | 200 | | | GB 5009.182 |
| 食用盐 ^b (以 NaCl 计), % | ≤ | 3.0 | | | GB 5009.44 |
| 注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | | | |
| 注 2: a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 | | | | | |
| 注 3: b 仅限添加食用盐的产品检验。 | | | | | |

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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加酱油、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或多种，辅以硫酸铝钾、食用盐、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸水溶液，经配料、和浆、成型、冷却、晾晒或不晾晒、截断、包装加工而成的非即食淀粉制品（干、湿粉条，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》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝州市崔晓食品有限公司

H N
Q B