



411784S-2024



夏邑县德意粉丝厂企业标准

Q/XDY 0001S-2024

粉丝（条）

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

夏邑县德意粉丝厂 发布

前 言

本标准由夏邑县德意粉丝厂提出。

本标准起草单位：夏邑县德意粉丝厂。

本标准主要起草人：李益童。

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、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉中的一种）为原料，添加或不添加食用盐、山药粉、葛根粉、茯苓粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食的粉丝（条）。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.6 绿豆淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.8 茯苓粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 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	丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝	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 5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色或浅黄色	
气、滋味	具有产品原料特有的气、滋味，复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，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, % ≤	15.0	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g ≤	5.0	GB 5009.44
淀粉, % ≥	75.0	GB 5009.9
*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
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

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、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉中的一种）为原料，添加或不添加食用盐、山药粉、葛根粉、茯苓粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食的粉丝（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》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。

夏邑县德意粉丝厂