



410312S-2025



夏邑县羿如食品厂（个体工商户）企业标准

Q/XYR 0001S-2025

粉丝（条）

2025-01-24 发布

2025-01-24 实施

夏邑县羿如食品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由夏邑县羿如食品厂（个体工商户）提出。

本标准起草单位：夏邑县羿如食品厂（个体工商户）。

本标准主要起草人：李颢宇。

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。

2.1.10 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, % | ≤ 17.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.44 |
| 淀粉 (以干基计), % | > 50.0 | 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。

夏邑县羿如食品厂（个体工商户）