



410449S-2025



商丘市睢阳区龙亮粉丝厂企业标准

Q/SSLF 0001S-2025

# 粉丝（条）

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

商丘市睢阳区龙亮粉丝厂 发布

## 前 言

本标准由商丘市睢阳区龙亮粉丝厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨新玲。

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、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食粉丝（条）。

根据添加原料不同分为：小麦淀粉粉丝（条）、玉米淀粉粉丝（条）、豌豆淀粉粉丝（条）、木薯淀粉粉丝（条）、绿豆淀粉粉丝（条）、马铃薯淀粉粉丝（条）、蚕豆淀粉粉丝（条）、芋头淀粉粉丝（条）、蕨根淀粉粉丝（条）、红薯淀粉粉丝（条）、混合淀粉粉丝（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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉应符合 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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 和 NY/T 875 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.9 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.11 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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，无并丝      | 从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法，熟制后，品 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽       |  |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气、滋味，无异味 |  |

|     |           |     |
|-----|-----------|-----|
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | 其滋味 |
|-----|-----------|-----|

### 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        |
|---|--------|-------------|
| 食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g     | ≤ 5.0  | GB 5009.44  |
| 水分, g/100g                              | ≤ 17.0 | GB 5009.3   |
| 淀粉 (以干基计), g/100g                       | > 50.0 | GB 5009.9   |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg                      | ≤ 0.4  | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg            | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg | ≤ 200  | GB 5009.182 |

注: 1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

### 2.4 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

出厂检验项目包括感官要求、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。

## 编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食粉丝（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》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。

商丘市睢阳区龙亮粉丝厂