



410615S-2025



浚县屯子镇旭日粉丝厂企业标准

Q/XTX 0001S-2025

小麦淀粉粉丝

2025-02-25 发布

2025-02-25 实施

浚县屯子镇旭日粉丝厂 发布

前 言

本标准由浚县屯子镇旭日粉丝厂提出。

本标准起草单位：浚县屯子镇旭日粉丝厂。

本标准主要起草人：张金科。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/XTX 0001S-2018。

H N

Q B

小麦淀粉粉丝

1 范围

本标准规定了小麦淀粉粉丝的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦淀粉为原料，添加生活饮用水、大豆油、食用盐，经打浆、过滤、成型、冷冻、洗粉、解冻、晾晒、包装而成的非即食小麦淀粉粉丝。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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
水分, %	≤ 17.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉(以干基计), %	> 50	GB 5009.9
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
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 3.0	GB 5009.44

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 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

本标准适用于以小麦淀粉为原料，添加生活饮用水、大豆油、食用盐，经打浆、过滤、成型、冷冻、洗粉、解冻、晾晒、包装而成的非即食小麦淀粉粉丝。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。

H N
浚县屯子镇旭日粉丝厂

Q B