



411056S-2025



## 夏邑县四友食品有限公司企业标准

Q/XSY 0001S-2025

# 粉丝

2025-04-10 发布

2025-04-10 实施

夏邑县四友食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑县四友食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈福元、岳建波。

H N

Q B

# 粉丝

## 1 范围

本标准规定了粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或多种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，添加或不添加碳酸钠、柑橘黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝。

根据添加原料不同可分为：小麦淀粉粉丝、绿豆淀粉粉丝、豌豆淀粉粉丝、蚕豆淀粉粉丝、玉米淀粉粉丝、木薯淀粉粉丝、芋头淀粉粉丝、蕨根淀粉粉丝、葛根淀粉粉丝、马铃薯淀粉粉丝、红薯淀粉粉丝、混合粉丝。

## 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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 绿豆淀粉、红薯淀粉、蚕豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.11 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.12 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.13 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味	
滋味	具有产品应有的滋味	
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
淀粉（干基计），%	> 50.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*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
断条率，%	≤ 10.0	GB/T 23587

\*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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。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淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或多种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，添加或不添加碳酸钠、柑橘黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝。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》特制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县四友食品有限公司

Q B