



411712S-2025



周小粉（夏邑县）食品有限公司企业标准

Q/ZXF 0001S-2025

粉丝(条)

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

周小粉（夏邑县）食品有限公司 发布

前言

本标准由周小粉（夏邑县）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘佳正。

H N

Q B

粉丝(条)

1 范围

本标准规定了粉丝(条)的产品分类、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、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)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,经和浆、成型、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装加工制成的非即食的粉丝(条)。

根据原料不同,产品分类如下: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)、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 小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品固有的气味和滋味,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	
灰分 ^a /(g/100g)	≤	0.8	GB 5009.4
食用盐 ^b (以NaCl计)/(g/100g)	≤	3.0	GB 5009.44
水分/(g/100g)	≤	15.0	GB 5009.3
淀粉(以干基计)/(%)	≥	50.0	GB 5009.9

总砷(以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
断条率 / (%)	≤	10.0	GB/T 23587
*铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>^a 不适用于添加食用盐的产品；</p> <p>^b 仅适用于添加食用盐的产品。</p>			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070规定的方法进行。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）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，经和浆、成型、冷冻、解冻清洗、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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周小粉（夏邑县）食品有限公司

H N

Q B