



411447S-2025



禹州市岩科粉条加工厂企业标准

Q/YYJ 0001S-2025

粉条

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

禹州市岩科粉条加工厂 发布

前 言

本标准由禹州市岩科粉条加工厂提出并起草。

本标准起草人：万国杰。

H N

Q B

粉条

1 范围

本标准规定了粉条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以山药粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、食用盐、硫酸铝钾（或硫酸铝铵）中一种或几种，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、晾晒、包装加工而成的非即食粉条。

按照原辅料添加不同分为产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.10 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	条状或丝状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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
水分, g/100g ≤	15.0	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
断条率, % ≤	10.0	GB/T 23587
灰分, g/100g ≤	0.80	GB 5009.4
铝的残留量 ^a (干样品, 以Al计), mg/kg ≤	200	GB 5009.182
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以山药粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、食用盐、硫酸铝钾（或硫酸铝铵）中一种或几种，经配料、和浆、漏粉、熟化成型、冷却、冷冻、晾晒、包装加工而成的非即食粉条。

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。

禹州市岩科粉条加工厂

Q B