



412002S-2025



商丘龙雨食品有限公司企业标准

Q/SLF 0001S-2025

粉丝（条）

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

商丘龙雨食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘龙雨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人:张金红。

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，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性粉丝（条）。

根据原辅料不同分为：小麦粉丝（条）、绿豆粉丝（条）、豌豆粉丝（条）、蚕豆粉丝（条）、玉米粉丝（条）、木薯粉丝（条）、芋头粉丝（条）、蕨根粉丝（条）、葛根粉丝（条）、马铃薯粉丝（条）、红薯粉丝（条）、混合粉丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883、GB 31637 的规定。

2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。

2.1.3 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 SB/T 10228、GB 31637 的规定。

2.1.4 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、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 4789.1 的规定。

2.1.7 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 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
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	中煮 5 分钟后嗅其气味， 品其滋味。
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 ₁ , 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

我公司生产的粉丝（条）是以食用淀粉（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，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性粉丝（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》的规定制作本标准，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。

商丘龙雨食品有限公司

H N

Q B