



412694 S-2026



商丘璟邦食品科技有限公司企业标准

Q/SJS 0001S-2026

粉丝（条）

2026-09-14 发布

2026-09-14 实施

商丘璟邦食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘璟邦食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王艺颖。

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小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用大豆油中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、装盒或不装盒、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食粉丝（条）。

根据添加原料不同分为：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）、蚕豆淀粉粉丝（条）、芋头淀粉粉丝（条）、蕨根淀粉粉丝（条）、红薯淀粉粉丝（条）、混合淀粉粉丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 和 NY/T 875 的规定。
- 2.1.7 食用大豆油应符合 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
色泽	具有该产品应有的色泽	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
性状	丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无发霉、变质等异味	
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	≤ 17.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 0.8（不适用添加食用盐检测）	GB 5009.4
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0（仅适用添加食用盐检测）	GB 5009.44
断条率, %	≤ 10.0	GB/T 23587
淀粉（以干基计），g/100g	> 50	GB 5009.9

*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
*铅的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

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

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、断条率。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小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用大豆油中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、装盒或不装盒、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食粉丝（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》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。

商丘璟邦食品科技有限公司

H N
Q B