



411387S-2017



夏邑县腾翔食品有限公司企业标准

Q/XTX 0001S-2017

粉丝（条）

2017-06-26 发布

2017-06-26 实施

夏邑县腾翔食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由夏邑县腾翔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫腾飞。

H N

Q B

粉丝（条）

1 范围

本标准规定了粉丝（条）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）为原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合GB/T 8883、SB/T 10228和GB 31637的规定。

2.1.2 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884、SB/T 10228和GB 31637的规定。

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

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 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	检测方法	
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	小麦淀粉粉丝（条）		白色
	绿豆淀粉粉丝（条）		白色
	马铃薯淀粉粉丝（条）		浅黄色
	红薯淀粉粉丝（条）		浅黄色
气味	小麦淀粉粉丝（条）		具有小麦淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味
	绿豆淀粉粉丝（条）		具有绿豆淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味
	马铃薯淀粉粉丝（条）		具有马铃薯淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味
	红薯淀粉粉丝（条）		具有红薯淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味
滋味	小麦淀粉粉丝（条）		复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有小麦淀粉粉丝（条）固有气味，无异味
	绿豆淀粉粉丝（条）		复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有

		绿豆淀粉粉丝（条）固有气味，无异味	
	马铃薯淀粉粉丝（条）	复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有马铃薯淀粉粉丝（条）固有气味，无异味	
	红薯淀粉粉丝（条）	复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有红薯淀粉粉丝（条）固有气味，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	检测方法
水分，%	≤	15.0	GB 5009.3
灰分，%	≤	0.80	GB 5009.4
淀粉，%	≥	75.0	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。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070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 其他卫生要求

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

编制说明

粉丝（条）是以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）为原料，加入生活饮用水、食用盐、经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、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，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。

本标准安全性指标按照GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的规定，其他指标参照GB 19048《地理标志产品 龙口粉丝》的规定，并结合公司生产实际及实验验证结果制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

夏邑县腾翔食品有限公司

2017年05月27日