



411649S-2017



商丘市豫鑫龙粉业有限公司企业标准

Q/SYF 0001S-2017

粉丝（条）

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

商丘市豫鑫龙粉业有限公司 发布

前 言

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

本标准由商丘市豫鑫龙粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：邓红霞、邓爱军。

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、贮存等。

本标准适用于以小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、葛根淀粉为原料，加入生活饮用水、食用盐搅拌、挤制成型、冷却、冷冻、晾晒、分装、包装加工制成的粉丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 绿豆淀粉、豌豆淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	检验方法
性 状	丝条粗细均匀，呈圆形，微有并丝，不紊乱，有细小波纹	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	白色	
气 味	具有原料固有气味，无异味	
滋 味	复水后柔软、滑爽、有韧性，口尝无砂质，具有本品固有滋味，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，%	≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉，%	≥ 75.0	GB 5009.9
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
断条率，%	≤ 10.0	GB/T 23587

注：*该项指标严于国家标准 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 加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

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

H H N

Q B

编制说明

粉丝（条）是以小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、葛根淀粉为原料，加入生活饮用水、食用盐搅拌、挤制成型、冷却、冷冻、晾晒、分装、包装加工制成。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》制定本企业标准。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国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市豫鑫龙粉业有限公司

2017年06月20日

H N

Q B