



411665S-2017



河南省熙康食品有限公司企业标准

Q/HXK 0001S-2017

速冻马铃薯粉条

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

河南省熙康食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南省熙康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋宝民、宋建国、李新建、韩冰、王永超。

H N

Q B

速冻马铃薯粉条

1 范围

本标准规定了速冻马铃薯粉条的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，加入水、谷朊粉、食用盐、复配食品添加剂（硅酸钙、卡拉胶、氯化钾、碳酸钙、柠檬酸、食用葡萄糖、食用盐），经和面、成型、熟制、冷却、浸泡、速冻、包装工序制成的条状非即食性食品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	试验方法
组织形态	具有该品种应有的形态，不变型，不破损，表面无结霜	从随机抽取的样品中取出 100g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后把所取样品经水洗加热后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3

淀粉, g/100g	≥	20.0	GB 5009.9
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
丝径, mm	>	1.0	GB/T 23587
灰分, g/100g	≤	0.80	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	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
*铅指标严于国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 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, 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

速冻马铃薯粉条是以马铃薯淀粉为主要原料，加入水、谷朊粉、食用盐、复配食品添加剂（硅酸钙、卡拉胶、氯化钾、碳酸钙、柠檬酸、食用葡萄糖、食用盐），经和面、成型、熟制、冷却、浸泡、速冻、包装工序制成的条状非即食性食品。根据《中华人民共和国食品法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 GB/T 23587《粉条》和 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、监督检查的依据。

本标准规定了速冻马铃薯粉条的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南省熙康食品有限公司

2017年06月21日

QB