



411712S-2017



焦作市林意食品厂企业标准

Q/JLS 0001S-2017

粉条（皮）

2017-07-28 发布

2017-07-28 实施

焦作市林意食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由焦作市林意食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：张满意、白利婷、袁敏，支树强。

H N

Q B

粉条（皮）

1 范围

本标准规定了粉条（皮）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以淀粉（红薯淀粉、绿豆淀粉、山药淀粉）为主要原料，添加生活用水、食用盐，经和浆（打糊）、成型、冷冻、烘干、包装加工而成的非即食粉条（皮）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 绿豆淀粉、山药淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 红薯淀粉应符合 DB43/T 473 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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
	粉 条	粉 皮	
性 状	呈条状，均匀细腻	呈不规则圆形，厚薄均匀	从样品中取出适量，在自然光线下观察其色泽和性状，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	白色或淡褐色	白色、半透明	
气 味 和 滋 味	具有本产品应有的气味和滋味		
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	绿豆、红薯粉条（皮）	山药粉条（皮）	
水分，% ≤	15	17	GB 5009.3
淀粉，g/100g ≥	75	70	GB 5009.9
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

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以淀粉（红薯淀粉、绿豆淀粉、山药淀粉）为主要原料，添加生活用水、食用盐，经和浆（打糊）、成型、冷冻、烘干、包装加工而成的非即食粉条（皮）。

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。

H N

焦作市林意食品厂
2017年7月03日

Q B