



411852S-2017



夏邑县龙晨食品有限公司企业标准

Q/XLC 0001S-2017

粉丝

2017-08-14 发布

2017-08-14 实施

夏邑县龙晨食品有限公司 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。

本标准由夏邑县龙晨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵冉冉。

H N

Q B

粉丝

1 范围

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

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）中的一种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝。

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、GB 31637的规定。

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

2.1.3 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合SB/T 10228、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		白色
	绿豆淀粉粉丝		白色
	马铃薯淀粉粉丝		浅黄色
	红薯淀粉粉丝		浅黄色
气 味	小麦淀粉粉丝		具有小麦淀粉粉丝特有的气味，无异味
	绿豆淀粉粉丝		具有绿豆淀粉粉丝特有的气味，无异味
	马铃薯淀粉粉丝		具有马铃薯淀粉粉丝特有的气味，无异味
	红薯淀粉粉丝		具有红薯淀粉粉丝特有的气味，无异味
滋 味	小麦淀粉粉丝		复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有小麦淀粉粉丝固有气味，无异味
	绿豆淀粉粉丝	复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有绿豆淀粉粉丝固有气味，无异味	

	马铃薯淀粉粉丝	复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有马铃薯淀粉粉丝固有气味，无异味
	红薯淀粉粉丝	复水后柔软，滑爽，有韧性口尝无沙质，具有红薯淀粉粉丝固有气味，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

*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 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留最大限量应符合GB 2763的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

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

编制说明

我公司生产的粉丝是以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝。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》的规定制作本标准，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食品安全国家标准GB 2762。

夏邑县龙晨食品有限公司

2017年07月17日

Q B