



412008S-2017



夏邑县栗龙食品有限公司企业标准

Q/XLL0001S-2017

粉丝(条)

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

夏邑县栗龙食品有限公司 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。

本标准由河南省食品药品审评查验中心、夏邑县栗龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王迎举、王涛。

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）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 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 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	
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
		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。

		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

注：*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 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。

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

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/T 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。

夏邑县栗龙食品有限公司

2017年08月03日