



412048S-2017



虞城县宏远淀粉加工厂企业标准

Q/YHD 0001S-2017

粉丝(条)

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

虞城县宏远淀粉加工厂 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。

本标准由虞城县宏远淀粉加工厂提出并起草。

本标准起草人：祝治峰。

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、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉中的一种或两种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，加入或不加入大豆油、大豆色拉油，经和浆、成型、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装加工而成的非即食性粉丝（条）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆色拉油应符合 GB/T 17756 和 GB 2716 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	条状	取样品中 100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，样品经熟制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	复水后柔软，清爽，有韧性口尝无沙质，具有原料物质特有的气、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 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
*铅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 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 《食品生产通用卫生规范》的规定要求。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

编制说明

粉丝（条）是以小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉中的一种或两种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，加入或不加入大豆油、大豆色拉油，经和浆、成型、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装加工而成的非即食粉丝（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，参照GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标的制定严于食品安全国家标准 GB 2762。

虞城县宏远淀粉加工厂
2017年08月03日