



412249S-2017



卫辉市康迪粉业有限公司企业标准

Q/WKF 0001S-2017

---

# 粉丝（条）

2017-09-20 发布

2017-09-20 实施

---

卫辉市康迪粉业有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按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。

本标准由卫辉市康迪粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：潘庆河。

本标准自发布实施日起将替代Q/WKF 0001S-2017(411460S-2017、411975S-2017)。

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、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐搅拌、挤制成型、冷却、冷冻、烘干、分装、包装加工制成的非即食粉丝（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 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.4 红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.6 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	检验方法
性 状	细丝状、细丝长方形块状或细丝圆形块状	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	具有本品应有的色泽	
气 味	无味	
滋味	具有本品应有的滋味，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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 0.8	GB 5009.4

淀粉, %	≥	75.0	GB 5009.9
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
注: *该项指标严于国家标准GB 2762的规定。			

#### 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 加工过程中的卫生要求

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

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

## 编制说明

粉丝（条）是以小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐搅拌、挤制成型、冷却、冷冻、烘干、分装、包装加工制成。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》制定本企业标准。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国家标准GB 2762的规定。

卫辉市康迪粉业有限公司

2017年06月06日

H N  
Q B