



412330S-2017



许昌裕源实业有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2017

粉丝

2017-09-29 发布

2017-09-29 实施

许昌裕源实业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由许昌裕源实业有限公司提出。

本标准起草单位：许昌裕源实业有限公司。

本标准主要起草人：李廷榜。

H N

Q B

粉丝

1 范围

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

本标准适用于以马铃薯淀粉和木薯淀粉为主要原料，经加水、搅拌、加热、成型、烘干、冷却、包装而成的非即食性粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 或 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 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	试验方法
性状	均匀丝状，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	白色	
气味	具有本产品特有的气味	
滋味	复水后柔软、滑爽、有韧性，口尝无砂质，具有本品固有滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
淀粉，%	≥ 75.0	GB 5009.9
灰分，%	≤ 0.8	GB 5009.4
*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
氢氰酸，mg/kg	≤ 9.0	GB 5009.36
*铅指标严于食品安全国家标准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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉和木薯淀粉为主要原料，经加水、搅拌、加热、成型、烘干、冷却、包装而成的非即食性粉丝。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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》中的规定。

许昌裕源实业有限公司
2017年08月30日

H N

Q B