



413217S-2018



夏邑县汇品食品有限公司企业标准

Q/XHP 0001S-2018

粉丝（条）

2018-10-18 发布

2018-10-18 实施

夏邑县汇品食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由夏邑县汇品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张娟。

H N

Q B

粉丝（条）

1 范围

本标准规定了粉丝（条）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 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	丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝，弹性良好	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，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有产品应有的气、滋味	
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

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10.0（玉米淀粉粉丝（条））	5.0（其他产品）	GB 5009.22
断条率，%	≤	10.0		GB/T 23587
*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

3 检验

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

Q B

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，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》和GB/T 23587《粉条》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了粉丝（条）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县汇品食品有限公司