



413298S-2018



夏邑县绿谷物食品有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2018

---

# 粉丝（条）

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

---

夏邑县绿谷物食品有限公司 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》编写。  
本标准由夏邑县绿谷物食品有限公司提出并起草。  
本标准起草人：杨磊。

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、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、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性粉丝（条）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	从样品中取出 1 袋，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，然后于沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味	
滋味	具有产品应有的滋味	
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, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉, %	≥ 75.0	GB 5009.9
断条率, %	≤ 10.0	GB/T 23587
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
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 生产加工过程的卫生要求

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

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

## 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、豌豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县绿谷物食品有限公司

H N

Q B