



413060S-2018



信阳源昌食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2018

---

# 风味粉丝

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

---

信阳源昌食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由信阳源昌食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王纪山、赵新山。

H N

Q B

# 风味粉丝

## 1 范围

本标准规定了风味粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、食用葡萄糖、食用盐、大豆蛋白粉、海带粉、食用明胶、海藻酸钠、六偏磷酸钠中的多种，经和浆、成型、冷却、干燥、包装而成的非即食粉丝。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.6 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7 食用明胶应符合 QB/T 4087 的规定。

2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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	丝条状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，样品经熟制后，嗅其气味，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，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, g/100g	≤	20	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	65	GB 5009.9
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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

风味粉丝是以小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、食用葡萄糖、食用盐、大豆蛋白粉、海带粉、食用明胶、海藻酸钠、六偏磷酸钠中的多种，经和浆、成型、冷却、干燥、包装而成的非即食风味粉丝。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳源昌食品有限公司

QB