



413518S-2018



信阳源昌食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2018

风味粉丝

2018-11-23 发布

2018-11-23 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：标准的结构和编写》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。

本标准自发布之日起，替代标准号为：Q/XYS 0001S-2018（备案号：413060S-2018）。

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、绿豆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、绿豆淀粉应符合 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。

2.2 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 ₁ , 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、绿豆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