



410143S-2018



信阳森海生态农林发展有限公司企业标准

Q/XSSN0001S-2018

风味粉丝

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

信阳森海生态农林发展有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由信阳森海生态农林发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：唐金亮。

H N

Q B

风味粉丝

1 范围

本标准规定了风味粉丝的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以葛根淀粉、红薯淀粉、海藻粉为原料，加入食品添加剂明胶、氯化钙，经预处理、搅拌、成型、水洗（或冷冻、解冻）、干燥、包装而成的风味粉丝。按原料不同分为海藻红薯粉丝和海藻葛根粉丝。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 海藻粉应符合 GB 19643 规定的要求。
- 2.1.2 葛根淀粉应符合 GB/T 30637 和 GB 31637 的要求。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	粗细均匀，无并丝（条）	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	呈均匀该品种产品应有的色泽	
滋味及气味	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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分/(%)	≤ 20.0	GB 5009.3
淀粉/(%)	≥ 70	GB 5009.9
断条率/(%)	≤ 15	GB/T23587
灰分/(%)	≤ 0.9	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

2.6 其他要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 规定，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求，农药残留应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目：感官、净含量及允许短缺量、断条率；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葛根淀粉、红薯淀粉、海藻粉为原料，加入食品添加剂明胶、氯化钙，经预处理、搅拌、成型、水洗（或冷冻、解冻）、干燥、包装而成的风味粉丝。按原料不同分为海藻红薯粉丝和海藻葛根粉丝。食品添加剂氯化钙作为生产加工助剂使用。

依据《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/T 23587《粉条》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

其内容规定了风味粉丝的要求、试验方法、检验规则等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

信阳森海生态农林发展有限公司

2017年12月14日