



411536S-2018



卫辉市瑞达食品有限公司企业标准

Q/WRD 0001S-2018

粉丝（条、皮）

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

卫辉市瑞达食品有限公司 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。

本标准由卫辉市瑞达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔宇华。

H N

Q B

粉丝（条、皮）

1 范围

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

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、碳酸钠、食用盐、食用大豆油，经和浆，成型，冷却，干燥，包装加工而成的粉丝（条、皮）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 食用大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 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	检测方法
色 泽	具有本品特有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	固态，具有本品应有的形状	
气、滋味	具有本品特有气、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 17	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 70	GB 5009.9
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 1.0	GB 5009.44
灰分, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.4
断条率, %	≤ 10	GB/T 23587
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
注: *指标严于国家标准 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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、净含量、水分、断条率的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、碳酸钠、食用盐、食用大豆油，经和浆，成型，冷却，干燥，包装加工而成的粉丝（条、皮）。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，参考 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依据。

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

铅指标严于国家标准 GB 2762。

卫辉市瑞达食品有限公司

QB