



411583S-2018



洛阳市大成食品有限公司企业标准

Q/LDS 0001S-2018

粉条（丝）

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

洛阳市大成食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳大成食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳大成食品有限公司。

本标准主要起草人：周培营 李 辉。

H N

Q B

粉条（丝）

1 范围

本标准规定了粉条（丝）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉的一种或几种为主要原料，加入或不加入小麦淀粉、蕨根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葛根粉、鲜鸡蛋液、鲜蔬菜汁（菠菜、南瓜、番茄、芹菜）、百合粉、魔芋粉、香芋粉、谷朊粉的一种或几种，添加或不添加脱氢乙酸钠、醋酸酯淀粉、硫酸铝钾、硫酸铝铵、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、聚丙烯酸钠的一种或几种，加入生活饮用水，食用盐，经和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥、包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、蕨根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 鲜鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 百合粉、香芋粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.6 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.18 鲜蔬菜汁应符合 Q/DFK 0002S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.22 葛根粉应符合 GB/T 30637 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	试验方法
性状	丝条粗细均匀，呈园形或条状，无并丝	从样品中取

色泽	红薯粉丝（条）	土黄色，具有本品特有的色泽	出1袋，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和性状，有无杂质。干粉条和半干粉条在沸水中煮5-8分钟后，湿粉条在沸水中浸泡1-2分钟后，嗅其气味，品其滋味，应符合表1的规定。
	水晶粉丝（皮）	半透明，具有本品特有的色泽	
	土豆粉（丝）	白色，具有本品特有的色泽	
	复合蕨根粉（丝）	土黄色，具有本品特有的色泽	
	复合百合粉（丝）	白色，具有本品特有的色泽	
	复合豌豆粉（丝）	淡黄色，具有本品特有的色泽	
	复合绿豆粉（丝）	淡绿色，具有本品特有的色泽	
	复合葛根粉（丝）	白色，具有本品特有的色泽	
	复合香芋粉（丝）	具有本品特有的色泽	
	复合蔬菜粉（丝）	具有本品特有的色泽	
	蛋蛋粉条（丝）	浅黄色，具有本品特有的色泽	
	乌冬粉条（丝）	白色，具有本品特有的色泽	
气味	红薯粉丝（条）	具有本品特有的气味，无异味	
	水晶粉丝（皮）	具有本品特有的气味，无异味	
	土豆粉（丝）	具有本品特有的气味，无异味	
	复合蕨根粉（丝）	具有本品特有的气味，无异味	
	复合百合粉（丝）	具有本品特有的气味，无异味	
	复合豌豆粉（丝）	具有本品特有的气味，无异味	
	复合绿豆粉（丝）	具有本品特有的气味，无异味	
	复合葛根粉（丝）	具有本品特有的气味，无异味	
	复合香芋粉（丝）	具有本品特有的气味，无异味	
	复合蔬菜粉（丝）	具有本品特有的气味，无异味	
	蛋蛋粉条（丝）	具有本品特有的气味，无异味	
	乌冬粉条（丝）	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	红薯粉丝（条）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有红薯粉丝（条）固有的滋味，无异味	
	水晶粉丝（皮）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有水晶粉丝（条）固有的滋味，无异味	
	土豆粉（丝）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有土豆粉（丝）固有的滋味，无异味	
	复合蕨根粉（丝）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有复合蕨根粉（丝）固有的滋味，无异味	
	复合百合粉（丝）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有复合百合粉（丝）固有的滋味，无异味	
	复合豌豆粉（丝）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有复合豌豆粉（丝）固有的滋味，无异味	
	复合绿豆粉（丝）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有复合绿豆粉（丝）固有的滋味，无异味	
	复合葛根粉（丝）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有复合葛根粉（丝）固有的滋味，无异味	
	复合香芋粉（丝）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有复合香芋粉（丝）固有的滋味，无异味	
	复合蔬菜粉（丝）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有复合蔬菜粉（丝）固有的滋味，无异味	

		无异味	
蛋蛋粉条（丝）		复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有蛋蛋粉条（丝）固有的滋味，无异味	
乌冬粉条（丝）		复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有乌冬粉条（丝）固有的滋味，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						试验方法	
	粉丝	半干粉条	干粉条		湿粉条			
			红薯粉条	水晶粉皮	红薯粉条、复合豌豆粉、绿豆粉	土豆粉、复合蕨根粉、复合百合粉、复合葛根粉、复合蔬菜粉、复合香芋粉、蛋蛋粉条、乌冬粉条		
水分/(g/100g)	≤	15.0	50.0	15.0	17.0	60.0	75.0	GB 5009.3
淀粉/(g/100g)	≥	75.0	45.0	75.0	70.0	35.0	20.0	GB 5009.9
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	-			1.0			GB 5009.121
断条率/(%)	≤	10.0						GB/T 23587
灰分/(g/100g)	≤	3.0						GB 5009.4
*铅/(mg/kg)	≤	0.4						GB 5009.12
铝残留量（干样品，以Al计）mg/kg	≤	200						GB 5009.18

*注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3 检验

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

Q/DFK

青岛多福康食品有限公司企业标准

Q/DFK 0002S-2016

代 号 Q/DFK 0002S 2016



果蔬（浓缩）汁

山东省卫生和计划生育委员会食品化妆品安全标准备案专项审查

备案号：鲁卫审字 0709 3- 2016

有效期：2016 年 10 月 24 日至 2019 年 10 月 23 日

2016-11-20 发布

2016-11-20 实施

青岛多福康食品有限公司 发布

Q/DFK0002S-2016

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/DFK 0002S-2014《果蔬（浓缩）汁》

本标准与 Q/DFK 0002S-2016《果蔬（浓缩）汁》相比主要变化如下：

一修改了部分规范性引用文件名称。

一修改了理化指标。

一修改了微生物指标。

本标准由青岛多福康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁勋、李翠红。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产单位：名称：青岛多福康食品有限公司。

地址：青岛市黄岛区（原胶南市）海滨工业区。



果蔬(浓缩)汁

1 范围

本标准规定了果蔬(浓缩)汁的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准是以水果(山楂、葡萄、蓝莓、猕猴桃、钙果)和蔬菜(马铃薯、胡萝卜、彩椒、大白菜、洋葱、卷心菜、西兰花、绿芦笋、香菇、长葱、紫甘蓝、菠菜、萝卜、大蒜、生姜、茄子、芹菜、黄瓜、苦瓜、蘑菇、南瓜、山药、牛蒡根)中的一种为主要原料,经清洗、磨碎、加热、榨汁、过滤、杀菌、浓缩(或不浓缩)、包装等主要工艺加工制成的食品加工用果蔬(浓缩)汁产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)

Q/DFK0002S-2016

GB/T 17343 包装容器 方桶

GB/T 19648 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留的测定 气相色谱-质谱法

GB 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

按原料不同分为：山楂（浓缩）汁、葡萄（浓缩）汁、蓝莓（浓缩）汁、猕猴桃（浓缩）汁、钙果（浓缩）汁、马铃薯（浓缩）汁、胡萝卜（浓缩）汁、彩椒（浓缩）汁、大白菜（浓缩）汁、洋葱（浓缩）汁、卷心菜（浓缩）汁、西兰花（浓缩）汁、绿芦笋（浓缩）汁、香菇（浓缩）汁、长葱（浓缩）汁、紫甘蓝（浓缩）汁、菠菜（浓缩）汁、萝卜（浓缩）汁、大蒜（浓缩）汁、生姜（浓缩）汁、茄子（浓缩）汁、芹菜（浓缩）汁、黄瓜（浓缩）汁、苦瓜（浓缩）汁、蘑菇（浓缩）汁、南瓜（浓缩）汁、山药（浓缩）汁、牛蒡根（浓缩）汁。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 蔬菜、水果

外观正常、不能有腐烂霉变现象。真菌毒素限量符合GB 2761的规定，污染物限量符合GB 2762的规定。农药最大残留限量符合GB 2763的规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产工艺

原料→清洗→磨碎→加热→榨汁→过滤→杀菌→浓缩→包装→检验→入库。

4.3 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该果蔬汁应有的颜色，色泽均匀一致
香气及滋味	具有该产品特有的气味，无异味
组织状态	呈半混浊状态，形态均匀一致，允许有少量沉淀
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

Q/DFK0002S-2016

表2 理化指标

项 目		指 标	
		果蔬汁	果蔬浓缩汁
可溶性固形物/(g/100g)	≥	8	20.0
总酸(以柠檬酸计)/(g/100g)	≥	0.1	0.2
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.2	0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.05	0.5
铜(以Cu计)/(mg/kg)	≤	5.0	
二氧化硫残留量/(mg/kg)	≤	50	
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤	50	
农药残留		按 GB 2763 规定执行	

a 仅限于以山楂为原料制成的产品。

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目		指 标			
		n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)		5	2	10 ⁴ (10 ³)	10 ⁵ (10 ⁴)
大肠菌群/(CFU/g)		5	2	10 (1)	10 ² (10)
沙门氏菌		5	0	0	-
金黄色葡萄球菌		5	1	100CFU/g	1000 CFU/g
霉菌/(cfu/g)	≤	20			
酵母菌/(cfu/g)	≤	20			

注：括号中的限值仅适用于果蔬汁。

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。浓缩产品按一定的冲调比例稀释后进行检测。

7.2 理化检验

7.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

Q/DFK0002S-2016

7.2.2 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

7.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.5 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

7.2.6 二氧化硫残留量

按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

7.2.7 展青霉素

按 GB/T 5009.185 规定的方法测定。

7.2.8 农药残留

按 GB 2763 规定的方法测定。

7.3 微生物检验

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

7.3.3 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

7.3.4 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

7.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

以一次生产投料的产品为一批，每批原料不少于5000kg。

8.2 抽样

每次产品产量在 300 桶以内，随机取样至少 1000g 样品；超过 300 桶，每增加 100 桶，再多抽取 500g 样品，依次类推。

8.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、总酸、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群。

8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上, 再恢复生产时;
- 国家食品药品监督管理局提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定, 判该批产品为合格产品。

8.4.2 微生物指标如有一项不符合要求, 即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格, 应在同批产品中加倍抽样复验, 以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格, 则判该批产品为不合格品。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定, 标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装采用无菌复合塑料袋材料, 应符合GB 19741的规定。

9.2.2 产品外包装为铁桶, 外包装箱应符合GB/T 17343的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味, 便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染, 运输产品时应避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放, 严禁抛摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中, 离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下, 即冷藏(0-10℃)或冷冻(-18℃)运输贮存, 保质期为36个月。



编制说明

粉条（丝）是以红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉的一种或几种为主要原料，加入或不加入小麦淀粉、蕨根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葛根粉、鲜鸡蛋液、鲜蔬菜汁（菠菜、南瓜、番茄、芹菜）、百合粉、魔芋粉、香芋粉、谷朊粉的一种或几种，添加或不添加脱氢乙酸钠、醋酸酯淀粉、硫酸铝钾、硫酸铝铵、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、聚丙烯酸钠的一种或几种，加入生活饮用水，食用盐，经和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥、包装加工制成的非即食性粉条（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/T 23587《粉条》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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

洛阳大成食品有限公司

H N

Q B