



411811S-2018



新郑市荣发粉条加工坊企业标准

Q/XRF 0001S-2018

---

# 蔬菜粉条（丝）

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

---

新郑市荣发粉条加工坊 发布

## 前 言

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。

本标准由新郑市荣发粉条加工坊提出。

本标准起草单位：新郑市荣发粉条加工坊。

本标准主要起草人：肖国华。

H N

Q B

# 蔬菜粉条（丝）

## 1 范围

本标准规定了蔬菜粉条（丝）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、食用玉米淀粉为原料，添加菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、紫薯粉中的一种、生活饮用水、硫酸铝钾（又名钾明矾），经和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食性蔬菜粉条（丝）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。

2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 及 GB 31637 的规定。

2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。

2.1.5 菠菜粉应符合 NY/T960 的规定。

2.1.6 胡萝卜粉、山药粉、紫薯粉应符合 NY/T959 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 硫酸铝钾（又名钾明矾）应符合 GB 1886.229 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
色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出1袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	17.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	65.0	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	0.80	GB 5009.4
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
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
硫酸铝钾（干样品以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182

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 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**

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、净含量及允许短缺量、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

本产品以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、食用玉米淀粉为原料，添加菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、紫薯粉中的一种、生活饮用水、硫酸铝钾（又名钾明矾），经和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食性蔬菜粉条（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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》要求制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

新郑市荣发粉条加工坊