



411660S-2018



商丘市睢阳区新龙口粉丝厂企业标准

Q/SSXF 0001S-2018

粉丝（条）

2018-06-06 发布

2018-06-06 实施

商丘市睢阳区新龙口粉丝厂 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由商丘市睢阳区新龙口粉丝厂提出并起草。

本标准主要起草人：蒋花叶。

H N

Q B

粉丝（条）

1 范围

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

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种为原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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，呈圆形，无并丝	从样品中取出一袋，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味、品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	小麦淀粉粉丝（条）	白色	
	绿豆淀粉粉丝（条）	白色	
	马铃薯淀粉粉丝（条）	浅黄色	
	红薯淀粉粉丝（条）	浅黄色	
气 味	小麦淀粉粉丝（条）	具有小麦淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味	
	绿豆淀粉粉丝（条）	具有绿豆淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味	
	马铃薯淀粉粉丝（条）	具有马铃薯淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味	
	红薯淀粉粉丝（条）	具有红薯淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味	
滋 味	小麦淀粉粉丝（条）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有小麦淀粉粉丝（条）固有的滋味，无异味	
	绿豆淀粉粉丝（条）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有绿豆淀粉粉丝（条）固有的滋味，无异味	

	马铃薯淀粉粉丝（条）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有马铃薯淀粉粉丝（条）固有的滋味，无异味	
	红薯淀粉粉丝（条）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有红薯淀粉粉丝（条）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
水分，%	≤	15.0	GB 5009.3
灰分，%	≤	3.0	GB 5009.4
淀粉，%	≥	75.0	GB 5009.9
*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
断条率，%	≤	10.0	GB/T 23587

备注：*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 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB2760 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。

2.4 出厂检验

出厂检验项目为：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。

编 制 说 明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种为原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。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》、GB/T 23587《粉条》等要求制订了本企业标准，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。

商丘市睢阳区新龙口粉丝厂