



412265S-2018



夏邑县鑫达食品有限公司企业标准

Q/XDSP 0001S-2018

粉丝(条)

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

夏邑县鑫达食品有限公司 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。

本标准由夏邑县鑫达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何万亚。

H N

Q B

粉丝（条）

1 范围

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

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、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、GB 31637 的规定。

2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。

2.1.3 绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉应符合 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	检验方法
性 状	丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝	从样品中取出 1 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。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味	
滋味	具有产品应有的滋味	
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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 0.8	GB 5009.4

淀粉, %	≥	75.0	GB 5009.9
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 ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
*铅指标严于食品安全国家标准。			

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

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

我公司生产的粉丝（条）是以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、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，特制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准安全性指标按照GB 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》的规定，并结合公司生产实际及实验验证结果制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

夏邑县鑫达食品有限公司

Q B