



412548S-2018



河南瑞晶源实业有限公司企业标准

Q/HRJS 0002S-2018

马铃薯湿粉丝

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

河南瑞晶源实业有限公司 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。

本标准由河南瑞晶源实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南瑞晶源实业有限公司。

本标准主要起草人：陈保增。

H N

Q B

马铃薯湿粉丝

1 范围

本标准规定了马铃薯湿粉丝的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、马铃薯淀粉为主要原料，添加木薯淀粉、食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠，经配料、搅拌、加热、成型、冷冻、包装加工制成的非即食马铃薯湿粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	细丝状	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	淡黄色	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	复水后柔软、清爽、有韧性，口尝无砂质、具有马铃薯湿粉丝固有滋味，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	≤ 50.0	GB 5009.3

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	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
淀粉，%	≥	45.0	GB 5009.9
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
备注：铅*指标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的规定。

2.5 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，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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

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

QB

编制说明

马铃薯鲜粉丝以生活饮用水、马铃薯淀粉为主要原料，添加木薯淀粉、食用盐、冰乙酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠，经配料、搅拌、加热、成型、冷冻、包装加工制成的非即食产品。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 19048《地理标志产品 龙口粉丝》、GB/T 23587《粉条》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南瑞晶源实业有限公司

Q B