



412818S-2018



商丘市睢阳区亿发粉丝厂企业标准

Q/SYF 0001S-2018

---

# 粉丝(条)

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

---

商丘市睢阳区亿发粉丝厂 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亿发粉丝厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘善海。

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 <sub>1</sub> ，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 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

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

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，参照 GB 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市睢阳区亿发粉丝厂