



412944S-2018



浙川县三宝绿色食品有限公司企业标准

Q/XSLS 0003S-2018

橡子粉条

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

浙川县三宝绿色食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由浙川县三宝绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程国庆、靳晓静、胡彩丽。

H N

Q B

橡子粉条

1 范围

本标准规定了橡子粉条的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以橡子淀粉为原料，添加适量的玉米淀粉和生活饮用水，经过和面、熟化、成型、晾至半干，松条、晾干、切段、包装工艺制成的非即食橡子粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 橡子淀粉应符合 Q/XSLS 0001S 的规定，（见附录 A）。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	丝条状、粗细均匀，柔韧有弹性	从样品中取出一袋，将内容物倒入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，温开水漱口品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	黑褐色，色泽均匀	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤	15.0	GB 5009.3
灰分（以干基计）, g/100g	≤	1.0	GB 5009.4
淀粉, g/100g	≥	75.0	GB 5009.9
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
丝径, mm	>	1.0	GB/T 23587
*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

注：*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《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；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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以橡子淀粉为原料，添加适量的玉米淀粉和生活饮用水，经过和面、熟化、成型、晾至半干，松条、晾干、切段、包装工艺制成的非即食橡子粉条。

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/T 23587《粉条》等要求制订本企业标准，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。

H N

浙川县三宝绿色食品有限公司

Q B