



410179S-2019



沁阳市怀汁堂怀药有限公司企业标准

Q/QHZT 0003S-2019

---

# 风味粉条

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

---

沁阳市怀汁堂怀药有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由沁阳市怀汁堂怀药有限公司提出。

本标准由鹤壁市食品药品检验检测中心、沁阳市怀汁堂怀药有限公司起草。

本标准主要起草人：晁伟杰、栗素青、吴盛洁、张斌杰。

H N

Q B

# 风味粉条

## 1 范围

本标准规定了风味粉条的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、怀山药（经预处理、打浆）或怀山药粉、小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、黑麦粉、青稞粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、土豆粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、红枣粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、柠檬酸中的一种或多种，经和浆（生活饮用水）、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工而成的非即食风味粉条。

## 2 术语和定义

### 风味粉条

风味粉条是以食用淀粉主要原料，添加食用盐、杂粮粉、果蔬粉等原料，经和浆（生活饮用水）、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工而成的非即食风味粉条。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

3.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

3.1.4 绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.6 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

3.1.7 怀山药粉应符合 DBS41/009 的规定。

3.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.9 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

3.1.10 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

3.1.11 黑麦粉、青稞粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.12 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

3.1.13 南瓜粉、土豆粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、红枣粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.15 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。

3.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

3.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

### 3.2 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，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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，%	≤ 2.0	GB 5009.4
淀粉，%	≥ 70.0	GB 5009.9
*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
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200（仅适用于添加硫酸铝铵的产品）	GB 5009.182
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品）	GB 5009.121
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

### 3.4 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。

### 3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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。

#### 4 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

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、怀山药（经预处理、打浆）或怀山药粉、小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、黑麦粉、青稞粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、土豆粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、红枣粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、柠檬酸中的一种或多种，经和浆（生活饮用水）、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工而成的非即食风味粉条。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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》和GB/T 23587《粉条》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了风味粉条的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沁阳市怀汁堂怀药有限公司

QB