



410282S-2019



禹州市禹冠三粉加工厂企业标准

Q/YYS 0001S-2019

粉条焖子

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

禹州市禹冠三粉加工厂 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由禹州市禹冠三粉加工厂提出。

本标准起草单位：禹州市禹冠三粉加工厂。

本标准主要起草人：张贯召、康艳、张红勋、刘晓刚。

H N

Q B

粉条焖子

1 范围

本标准规定了粉条焖子的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉为原料，加入生活饮用水搅拌、瓢漏、高温煮制成粉条、成型、冷却、真空包装、高温灭菌加工制成的非即食粉条焖子。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合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	方形、固体、内部组织细腻、厚薄均匀、油润透亮、柔韧、有弹性	从样品中取出1袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮5分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	呈青白色或青灰色	
气、滋味	具有红薯淀粉制品固有的气味、滋味，口感劲道纯正、口尝无砂质、不酸、不粘，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，%	≤ 75.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 1.5	GB 5009.4
淀粉，%	≥ 20.0	GB 5009.9
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许

短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

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

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、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉为原料，加入生活饮用水搅拌、瓢漏、高温煮制成粉条、成型、冷却、真空包装、高温灭菌加工制成的非即食粉条焖子。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》的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。

本标准规定了粉条焖子的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N
禹州市禹冠三粉加工厂

Q B