



410698S-2019



夏邑县舒美食品有限公司企业标准

Q/XSS 0001S-2019

粉丝（条）

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

夏邑县舒美食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由夏邑县舒美食品有限公司提出。

本标准起草单位：夏邑县舒美食品有限公司。

本标准主要起草人：代海洋、代震。

H N

Q B

粉丝（条）

1 范围

本标准规定了粉丝（条）的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经配料、和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒（或烘干）、包装加工而成的非即食粉丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 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	丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝	从样品中取出1袋，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，在沸水中煮制5min后，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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， g/100g	≤	0.80	GB 5009.4
淀粉， g/100g	≥	75.0	GB 5009.9
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计）， mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
断条率， %	≤	10.0	GB/T 23587

* 该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

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

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

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

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经配料、和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒（或烘干）、包装加工而成的非即食粉丝（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》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 的规定。

夏邑县舒美食品有限公司

H N

Q B