



412851S-2017



辉县市尚品种植专业合作社企业标准

Q/HSZ 0001S-2017

粉丝

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

辉县市尚品种植专业合作社 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T1.1《标准化工作指导第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由辉县市尚品种植专业合作社提出并起草。

本标准起草人：王今今。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSZ 0001S-2017（2017-07-04 发布实施，备案号：411451S-2017）。

H N

Q B

粉 丝

1 范围

本标准规定了粉丝的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、生活饮用水为原料，添加食用盐、大豆油、碳酸氢钠，经和浆、搅拌混合、成型、冷却、干燥、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 DB43/T473 和 GB31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	试验方法
形 态	丝条粗细均匀，无并丝	从样品中取出粉丝，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	洁白，有光泽，呈半透明状	
手 感	柔韧，有弹性	
口 感	复水后柔软、爽滑、有韧性	
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
淀粉, g/100g \geq	75.0	GB 5009.9
水分, g/100g \leq	15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g \leq	0.8	GB 5009.4
断条率, % \leq	10.0	GB/T 19048
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0	GB 5009.22
*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

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

粉丝以食用小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、生活饮用水为原料，添加食用盐、大豆油、碳酸氢钠，经和浆、搅拌混合、成型、冷却、干燥、包装而成。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 19048《地理标志产品 龙口粉丝》、GB /T23587《粉条》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了粉丝的分类、要求、试验方法、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。

辉县市尚品种植专业合作社

2017年06月07日