



412995S-2017



安阳市思全食品有限公司企业标准

Q/NSS 0001S-2017

---

# 土豆湿粉条

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

---

安阳市思全食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳市思全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘现军。

H N

Q B

# 土豆湿粉条

## 1 范围

本标准规定了土豆湿粉条的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，加入玉米淀粉、木薯淀粉、脱氢乙酸，经加水、搅拌、压榨、成型、煮制、冷却、切断、称量、包装加工制成非即食土豆湿粉条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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

2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 脱氢乙酸应符合 GB 29223 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	指 标	检验方法
性 状	圆条状或宽条状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，样品经熟制后，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	白色至灰白色	
气、滋味	具有淀粉制品应有的气、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 20	GB 5009.9
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
脱氢乙酸 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

\*铅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 JJF1070 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

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 3 检验

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

H H N

Q B

## 编制说明

土豆湿粉条是以马铃薯淀粉为主要原料，加入玉米淀粉、木薯淀粉、脱氢乙酸，经加水、搅拌、压榨、成型、煮制、冷却、切断、称量、包装加工制成非即食土豆湿粉条。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

安阳市思全食品有限公司

2017年09月21日

Q B