



413011S-2017



禹州市万家康薯制品有限公司企业标准

Q/YWSZ 0001S-2017

---

# 粉条焖子（淀粉制品）

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

---

禹州市万家康薯制品有限公司 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》编写。

本标准由禹州市万家康薯制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘继晓。

H N

Q B

# 粉条焖子（淀粉制品）

## 1 范围

本标准规定了粉条焖子（淀粉制品）的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水、硫酸铝钾，经调糊、瓢漏高温煮制成粉条，加入脱氢乙酸钠混合、成型、冷却、包装加工而成的非即食粉条焖子（淀粉制品）。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.4 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	块状、内部组织细腻紧密、薄厚均匀、柔韧、有弹性	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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，%	≤ 75.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 1.5	GB 5009.4
淀粉，%	≥ 15.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182

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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 14880 的有关规定执行。

### 3 检验

出厂检验项目为：水分、灰分、感官、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。

H N

Q B

## 编制说明

粉条焖子（淀粉制品）是以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水、硫酸铝钾，经调糊、瓢漏高温煮制成粉条，加入脱氢乙酸钠混合、成型、冷却、包装加工而成的非即食粉条焖子（淀粉制品）。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国家食品安全标准 GB 2762 的规定。

禹州市万家康薯制品有限公司

2017年11月13日

H N

Q B