



413145S-2017



商丘市龙水粉丝有限公司企业标准

Q/SLF 0001S-2017

---

# 粉丝（条）

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

商丘市龙水粉丝有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘市龙水粉丝有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李虹、彭艳红。

H N

Q B

# 粉丝（条）

## 1 范围

本标准规定了粉丝（条）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淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。

## 2 要求

### 2.1 原料辅料质量要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 豌豆淀粉应符合 GB 31637 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	指标	试验方法
色泽	洁白、有光泽，呈半透明状	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味。
性状	固体丝（条）状、无并丝（条）、弹性良好	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	复水后柔软、清爽、有韧性，口尝无砂质，具该产品固有滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
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 23587
总砷(以As计), mg/kg	$\leq$ 0.3	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	$\leq$ 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求。污染物限量应符合 GB 2762 的要求。农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

### 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。依据《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/T 19048《地理标志产品 龙口粉丝》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

商丘市龙水粉丝有限公司

Q B