



411538S-2017



商丘市睢阳区奥博淀粉制品加工厂企业标准

Q/SSAD 0001S-2017

粉条（丝）

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

商丘市睢阳区奥博淀粉制品加工厂 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。

本标准由商丘市睢阳区奥博淀粉制品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：晋亚伟。

H N

Q B

粉条（丝）

1 范围

本标准规定了粉条（丝）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉）为主要原料，加入饮用水，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条（丝）。

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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 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。

2.2 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，具有该产品固有滋味，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	≥	75.0	GB 5009.9
水分, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	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

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求。

H H N

Q B

编制说明

粉条（丝）是以食用淀粉（红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉）为主要原料，加入饮用水，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条（丝）。

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。

其内容规定了粉条（丝）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市睢阳区奥博淀粉制品加工厂

2017年06月09日