



410344S-2018



虞城县龙凤粉业专业合作社企业标准

Q/YLF 0001S-2018

粉丝

2018-01-25 发布

2018-01-25 实施

虞城县龙凤粉业专业合作社 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由虞城县龙凤粉业专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：范建立。

H N

Q B

粉丝

1 范围

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

本标准适用于以小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉为原料，加入食用盐、大豆油和生活饮用水，经和浆、成型、冷冻、清洗、晾晒、包装而成的非即食粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性 状	丝条粗细均匀，无并丝	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。应符合表1的规定
色 泽	白色	
气、滋味	粉丝特有的气、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	检验方法
水分,%	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分,%	≤ 0.80	GB 5009.4
淀粉,%	≥ 75.0	GB 5009.9
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
断条率,%	≤	10.0	GB/T 23587
注: *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 JJF 1070 的规定。

2.5 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

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; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

粉丝是以小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉为原料，加入食用盐、大豆油和生活饮用水，经和浆、成型、冷冻、清洗、晾晒、包装而成的非即食粉丝。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，特制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的规定，其他指标参照 GB/T 19048《地理标志产品 龙口粉丝》的规定，并结合公司生产实际及实验验证结果制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

虞城县龙凤粉业专业合作社