



410926S-2018



获嘉县王记粉制品有限公司企业标准

Q/HWJF 0001S-2018

粉条(粉丝)

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

获嘉县王记粉制品有限公司 发布

前 言

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

本标准由获嘉县王记粉制品有限公司提出。

本标准起草单位：获嘉县王记粉制品有限公司。

本标准主要起草人：王国良。

H N

Q B

粉条（粉丝）

1 范围

本标准规定了粉条（粉丝）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以玉米淀粉为主要原料，添加生活饮用水、大豆油，经混合、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食性粉条（粉丝）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	试验方法
性状	条状或丝状	从样品中取出 100g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	乳白色或乳黄色	
气味	具有该品种应有的气味、无霉变味及其他异味	
滋味	具有该品种应有的滋味	
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
		粉丝	粉条	
水分, g/100g	≤	15.0	17.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	70.0	65.0	GB 5009.9
断条率, %	≤	10.0	10.0	GB/T 23587
丝径, mm		≤1.0	>1.0	GB/T 23587
灰分, g/100g	≤	0.8		GB 5009.4
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
黄曲霉素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22

*该指标严于食品安全国家标准 GB2762。

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、丝径、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

粉条（粉丝）以玉米淀粉为主要原料，添加生活饮用水、大豆油，经混合、成型、冷却、干燥、包装加工而成。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/T23587 《粉条》、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依据。

其内容规定了粉条（粉丝）的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县王记粉制品有限公司

H N
Q B