



411022S-2018



虞城县龙翔粉丝厂企业标准

Q/YLF 0001S-2018

---

# 粉丝(条)

2018-04-19 发布

2018-04-19 实施

---

虞城县龙翔粉丝厂 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》的规定编写。

本标准由虞城县龙翔粉丝厂提出并起草。

本标准起草人：罗景柱、桑莹莹。

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、运输和贮存等。

本标准适用于以食用淀粉(小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉)中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装加工而成的非即食性粉丝（条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	检测方法
性 状	丝条粗细均匀，呈圆形，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，样品经熟制后，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标	检测方法
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
*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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

#### 2.6 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

粉丝（条）是以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装加工而成的非即食性粉丝（条）。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》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标的制定严于食品安全国家标准 GB 2762。

虞城县龙翔粉丝厂

Q B