

1.1.1.1.1.3



浚县屯子镇旭日粉丝厂企业标准

Q/XTX 0001S-2018

小麦淀粉粉丝

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

浚县屯子镇旭日粉丝厂 发布

前 言

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》编写。

本标准由浚县屯子镇旭日粉丝厂提出并起草。

本标准主要起草人：张金科。

H N

Q B

小麦淀粉粉丝

1 范围

本标准规定了小麦淀粉粉丝的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以小麦淀粉、生活饮用水、大豆油、食用盐为原料，经打浆、过滤、成型、冷冻、洗粉、解冻、晾晒、包装而成的非即食小麦淀粉粉丝。

2 要求

2.1 原料

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 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。

2.2 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	丝状	从样品中取出 200g, 在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质, 在沸水中煮熟, 嗅其气味, 品其滋味。
色泽	乳白色	
气味	具有本品特有气味, 无异味	
滋味	复水后柔软、爽滑、有韧性	
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, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.4
淀粉, %	≥ 75	GB 5009.9
断条率, %	≤ 10.0	GB/T 23587
丝径, mm	≤ 1.0	GB/T 23587
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*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 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

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

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

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、丝径、断条率。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦淀粉、生活饮用水、大豆油、食用盐为原料，经打浆、过滤、成型、冷冻、洗粉、解冻、晾晒、包装而成的非即食小麦淀粉粉丝。

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，参照 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提供依据。

注：本标准中的铅指标严于 GB 2762。

浚县屯子镇旭日粉丝厂

H N

Q B