

备案号：QB64/0281S-2023

Q/YWXS

宁夏于味鲜食品发展有限公司企业标准

Q/YWXS 0001S—2023

花色粉条

2023-06-13发布

2023-06-13 实施

宁夏于味鲜食品发展有限公司

发布

前 言

本标准的卫生安全指标是参照GB/T 23587-2009《粉条》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由宁夏于味鲜食品发展有限公司提出。

本标准由宁夏于味鲜食品发展有限公司负责起草。

本标准主要起草人：谢伟、于静波。

本标准有效期五年。

花色粉条

1 范围

本标准规定了花色粉条的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以**食用 铃薯淀粉**、**玉米淀粉**、**木薯淀粉**、**豌豆淀粉**等一种或几种为主要原料，添加水、食用盐、食品添加剂等，并配以大米粉、荞麦粉、红薯粉、紫薯粉、玉米粉、蔬菜粉等一种或几种，经配料、打芡、搅拌、下粉、熟化、冷却、切条、干燥或不干燥、包装等工序制成的非即食花色粉条。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 - GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB/T 8884 马铃薯淀粉
 - GB/T 8885 食用玉米淀粉
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 23587 粉条
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB/T 29343 木薯淀粉
 - GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 - GB/T 35028 荞麦粉
 - GB/T 38572 食用豌豆淀粉
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

产品按原料不同分为以下几类。

- 3.1 大米粉条：以**食用 铃薯淀粉**、**玉米淀粉**、**木薯淀粉**、**豌豆淀粉**等一种或几种为主要原料，添加水、食用盐、食品添加剂等，并配以大米粉，经配料、打芡、搅拌、下粉、熟化、冷却、切条、干燥或不干燥、包装等工序制成的非即食大米粉条。
- 3.2 杂粮粉条：以**食用 铃薯淀粉**、**玉米淀粉**、**木薯淀粉**、**豌豆淀粉**等一种或几种为主要原料，添

加水、食用盐、食品添加剂等，并配以荞麦粉、红薯粉、紫薯粉、玉米粉等一种或几种，经配料、打芡、搅拌、下粉、熟化、冷却、切条、干燥或不干燥、包装等工序制成的非即食杂粮粉条，如荞麦粉条、红薯粉条、紫薯粉条、玉米粉条等。

- 3.3 蔬菜粉条：以食用 铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉等一种或几种为主要原料，添加水、食用盐、食品添加剂等，并配以一种或几种蔬菜粉，经配料、打芡、搅拌、下粉、熟化、冷却、切条、干燥或不干燥、包装等工序制成的非即食蔬菜粉条，如南瓜粉条、胡萝卜粉条、菠菜粉条等。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的要求。
- 4.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的要求。
- 4.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的要求。
- 4.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的要求。
- 4.1.6 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 的要求。
- 4.1.7 其他淀粉原料应该符合GB 31637 的要求。
- 4.1.7 其他辅料应该符合相关标准的要求。

4.2 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
组织形态	丝条粗细均匀，无并丝，弹性良好
色 泽	具有该品种相应的色泽
滋味气味	具有相应品种应有的滋味与气味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	干粉条	湿粉条
水分/ (g/100g)	≤17.0	≤75.0
淀粉/ (g/100g)	≥75.0	≥35.0
断条率/%	≤10.0	
丝径/mm	>1.0	
灰分/ (g/100g)	≤0.80	

4.4 卫生指标

应符合 GB/T 23587 的规定。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标按 GB/T 23587 方法检验。
- 7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 7.3 淀粉按 GB 5009.9 规定方法检验。
- 7.4 断条率按 GB/T 23587 规定方法检验。
- 7.5 丝径按 GB/T 23587 规定方法检验。
- 7.6 灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样独立包装不应少于4个（不含净含量抽样），样品总数不少于1kg，检样一式两份，供检验和复检备用。每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

8.2 检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、丝径、断条率。

8.2.2 型式检验6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料包装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

湿粉条真空包装的产品保质期为240天，非真空包装的产品保质期为30天。

干粉条保质期为2年。
