

备案号：QB64/0286-2023

Q/YHSP

彭阳县永辉食品加工有限公司企业标准

Q/YHSP 0001S—2023

粉丝（条）

2023 - 06 - 15 发布

2023 - 06 - 15 实施

彭阳县永辉食品加工有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参照GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》和GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由彭阳县永辉食品加工有限公司提出。

本文件由彭阳县永辉食品加工有限公司负责起草。

本文件主要起草人：扈永辉。

本文件有效期五年。

粉丝（条）

1 范围

本文件规定了粉丝（条）的技术要求、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。

本文件适用于以食用玉米淀粉为主要原料，添加或不添加其他食用淀粉、食用盐等辅料，经配料、调粉、加水和浆、成型、剪丝、冷却老化、冷冻、解冻、烘干（或晾晒）、包装等工艺制成的非即食产品粉丝（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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 - GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - 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/T 5461 食用盐
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 要求，并经净化处理。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 要求。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.4 其他食用淀粉应符合 GB 31637 要求。

3.1.5 其它辅料应符合食品安全相关标准和规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致
组织形态	呈丝或条状，粗细基本一致、无并丝，无正常视力可见外来杂质；复水后口感柔韧清爽，有弹性
气味滋味	具有该产品应有的气味与滋味，无酸味、霉味及其他异味

3.3 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
水分/%	≤15.0
灰分/%	≤0.8
淀粉/%	≥75.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.4
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.3
断条率/%	≤10.0

3.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标采用目测、鼻嗅、口尝的方法检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 6.3 灰分按 GB 5009.4 规定方法测定。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。
- 6.5 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.6 淀粉按 GB 5009.9 规定方法测定。
- 6.7 断条率按 GB/T 23587 规定方法测定。

7 检验规则

7.1 以同一批原料同一班次生产加工的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1kg 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、灰分、断条率。

7.2.2 型式检验每 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。

7.3 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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050规定。

8.2 包装

用符合食品安全要求和相关规定的包装材料装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 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。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。
