

Q/KYL

昆明雁隆食品制造有限公司企业标准

Q/KYL 0001 S—2024

代替 Q/KYL 0001-2021

粉 丝

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010453 S- 2024
备案日期: 2024 年 10 月 29 日

2024 - 10 - 29 发布

2024 - 10 - 31 实施

昆明雁隆食品制造有限公司

发 布

前 言

我公司生产的粉丝是以玉米淀粉、小麦粉、马铃薯粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉等为原料，经和浆、成型、干燥、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/KYL 0001 S-2021《粉丝》。

本标准由昆明雁隆食品制造有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：肖中山、袁彩霞、李丽萍。

食品安
号: 530
期:

粉 丝

1 范围

本标准规定了粉丝的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以玉米淀粉、小麦粉、马铃薯粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉等为原料，经和浆、成型、干燥、包装等工艺加工而成的粉丝。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.3 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.4 木薯淀粉：应符合 NY/T 895 的规定。
- 3.1.5 马铃薯粉：应符合 SB/T 10752 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
色 泽	具有相应产品应有的色泽，呈半透明状。	取适量的被测样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
形 态	细条状，粗细基本均匀，无并条。	
口 感	复水后柔软、滑爽、有韧性、无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

全企
1
年

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	15.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合GB 2713的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg。抽取4kg样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并附产品质量合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

标准备
S-
月

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离地离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放。堆放高度以方便提取为宜。

案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



袁新霞

备案单位主要负责人(签字)

2024年10月10日

2024年10月10日