

Q/YXS

云南省牟定县兴怡食品有限公司企业标准

Q/YXS 0002 S—2020

粉丝

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53230056 S- 2020
备案日期: 2020 年 9 月 21 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020-09-21 发布

2020-09-23 实施

云南省牟定县兴怡食品有限公司

发 布

前 言

我厂生产的粉丝是以蚕豆、豌豆、玉米淀粉、红薯淀粉为原料,经清洗、磨碎、分离、和浆、制丝、干燥、包装等工序加工制作而成的非即食粉丝。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定特制定本标准,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 2762-2017《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》的规定制定,其中铅限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南省牟定县兴怡食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:张延敏。

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。
本标准适用于以蚕豆、豌豆、玉米淀粉、红薯淀粉为原料，经清洗、磨碎、分离、和浆、制丝、干燥、包装等工序加工制成的非即食粉丝。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 3.1.2 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.3 玉米淀粉、红薯淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定,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	具有该产品应有的色泽，呈半透明状。	打开包装，取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮处，目视，鼻嗅，在沸水中煮5min后品尝。
形态	粗细均匀，无并条。	
口感	复水后柔软、爽滑、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。

安全企业标
323 S-
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
淀粉,g/100g $\geq$	75.0	GB 5009.9
水分,g/100g $\leq$	15.0	GB 5009.3
断条率,% $\leq$	10.0	GB/T 19048
灰份, g/100g $\leq$	0.9	GB 5009.4

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 $\leq$	0.4	GB 5009.12

3.5 净含量

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

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、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

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于50 kg，每批次抽样不少于4 kg，所抽样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本单位质量检验部门检验合格，并签发合格证后方能出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

4.4 型式检验

型式检验为每半年一次，型式检验的项目为本标准的所有项目，有下列情况之一时，亦应并下型式检验。

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生重大改变时。
- b) 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) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中若有一项不合格，允许用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合GB 7718及GB 28050的规定。

5.1.2 包装储运图标标志应符合GB/T 191的规定

5.2 包装

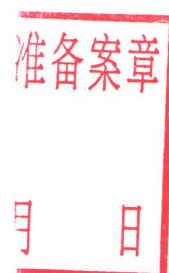
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥、不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的室内、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙、离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。



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》。

云南省牟定县兴怡食品有限公司

备案单位（盖章）

张延新

备案单位主要负责人（签字）

2020年9月11日

2020年9月11日