

Q/DJF

大姚县金碧粉丝厂企业标准

Q/DJF 0001 S—2020

代替 Q/DJF 0001 S—2017

粉丝

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0026 S—2020
备案日期: 2020 年 5 月 22 日

云南省食品:
备案号: 53
备案日期:

2020 - 05 - 21 发布

2020 - 05 - 22 实施

大姚县金碧粉丝厂

发 布

前 言

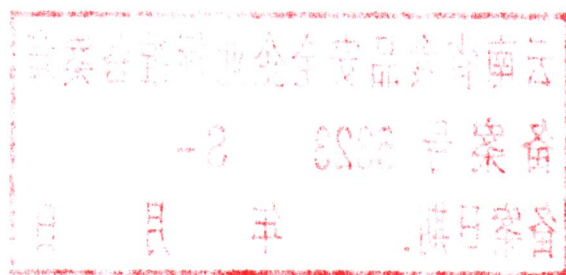
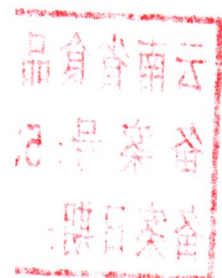
我公司生产的粉丝，是以蚕豆、豌豆、玉米淀粉、红薯淀粉为原料，经清洗、磨碎、分离、合浆、制丝、干燥、包装等工序加工制成的非即食粉丝。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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》和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。

本标准代替 Q/DJF 0001 S-2017《粉丝》。

本标准由大姚县金碧粉丝厂提出、起草并解释。

本标准起草人：耿云



粉丝

1 范围

本标准规定了本公司生产粉丝的技术要求、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、合浆、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

本标准中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，取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处，目视，鼻嗅，在沸水中煮 5 min 后品尝。
形态	粗细均匀，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。

全企业标准
23 S-
年 月

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
淀粉, g/100g	≥	75.0	GB 5009.9
水分, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
断条率, %	≤	10.0	GB/T 19048
灰分, g/100g	≤	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	≤	0.4	GB 5009.12

3.5 微生物指标

3.5.1 即食淀粉制品的致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定。

3.5.2 即食淀粉制品的微生物限量应符合 GB 2713 的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中粉丝的规定。

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，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 生产加工过程

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、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

从每批产品中随机抽样，抽样基数不得少于50 kg，每批次抽取样品不少于4 kg。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- 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

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

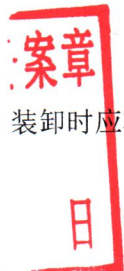
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

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。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混防。



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》。



备案单位主要负责人（签字）

2020年5月20日

2020年5月20日