

Q/JLYS

晋江龙英食品有限公司企业标准

Q/JLYS 0001S—2019

粉丝

泉州市卫生健康委员会

食品安全企业标准
备案专用章

备案号: 0595350005S-(2020)

备案日期: 2020年01月03日

该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2019-11-28 发布

2019-12-28 实施

晋江龙英食品有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准中的感官要求和质量指标（水分、淀粉）根据产品特征及配料制定，铅指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定并严于该标准，食品添加剂依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准于 2019 年 11 月 28 日发布。

本标准由晋江龙英食品有限公司提出。

本标准由晋江龙英食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：曾马玲。

粉丝

1 范围

本标准规定了粉丝的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用玉米淀粉为主要原料，水为辅料，适量使用聚丙烯酸钠，经选料、和浆、挤条、熟化、成型、干燥、包装工序制成的非即食粉丝。

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 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 5009.9 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29948 食品安全国家标准 食品添加剂 聚丙烯酸钠

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009] 食品标识管理规定（修订版）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 聚丙烯酸钠：应符合 GB 29948 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品应有的色泽
气味	具有产品应有的气味，无异味，不酸
状态	具有产品应有的形态，不发黏、无发霉、无变质，无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100 g ≤	15.0
淀粉, g/100 g ≥	75.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg <	0.5
二氧化硫残留量 ^a (以 SO ₂ 计), g/kg ≤	0.02
^a 二氧化硫残留量依据食用玉米淀粉带入原则制定。	

3.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号[2005] 《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定，聚丙烯酸钠按生产需要适量使用。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态，闻其气味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 淀粉：按 GB 5009.9 规定的方法检验。

5.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.4 二氧化硫残留量：按 GB 5009.34 规定的方法检验。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一生产班次、同一生产线、包装完好的产品为一批次。

6.2 产品出厂

每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法检验合格，并出具合格证后方准出厂。

6.3 抽样

从同一批次产品中抽取样品，抽取样品 10 个小包装，样品分成 2 份，1 份检测，1 份备查。

6.4 产品检验

6.4.1 出厂检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、水分。

6.4.2 型式检验项目

型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每年至少进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中，有一项或一项以上不符合本标准时，可从同批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 标签和标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签和标志

产品预包装标签和标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定（修订版）》的要求，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装应采用符合食品安全国家标准的包装材料（不包含镀锡薄板容器）。包装封口应严密、牢固、无破损。

7.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、防雨、防潮的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。
