

ICS 67.180.20
X 11

DB13

河北省地方标准

DB13/T 1011—2009

粉丝(条)

2009-03-09 发布

2009-03-24 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由秦皇岛市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：河北省食品安全试验室、秦皇岛市标准化协会、昌黎县质量技术监督局、昌黎县产品质量监督检验所。

本标准主要起草人：乔炜、丛思荭、周春勇、郝小波、杨静、张岩。

粉 丝 (条)

1 范围

本标准规定了粉丝(条)的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存与运输。
本标准适用于以薯类淀粉、玉米淀粉等食用淀粉为原料加工而成的粉丝(条)。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2713 淀粉制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- 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 [2005] 第 75 号《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 [2007] 第 102 号《食品标识管理规定》

3 定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

断条率

粉丝(条)在微沸水中煮至柔软透明,可以食用时断条的比率。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用淀粉:应符合相应标准的要求。

4.1.2 水:应符合 GB 5749 标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1

项 目	指 标
色泽	具有粉丝（条）应有的自然色泽，有光泽，无霉变
形态	粗细，宽厚均匀，无并条
口感	煮熟后口感滑软、筋道、无异味、不牙碜、不酸不粘
杂质	无肉眼可见杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2

项 目	指 标
淀粉，% \geq	75.0
水分，% \leq	15.0
灰分，% \leq	0.9
断条率，% \leq	5.0

4.4 卫生指标

应符合 GB 2713 的规定。

4.5 污染物指标

污染物指标应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药残留量指标

农药残留量指标应符合 GB 2763 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的要求。

4.8 净含量

同批产品平均净含量不得低于标签标明净含量；单件产品净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 生产加工过程卫生要求

按 GB 14881 规定执行。

6 试验方法

6.1 感官指标

6.1.1 色泽、形态和杂质：取 50 g 样品置于白色洁净的瓷盘中，在自然光线下目测。

6.1.2 口感：取样品 50 g 在沸水中煮至柔软透明可食用后品尝。

6.2 理化指标

6.2.1 淀粉：按 GB/T 5009.9 规定执行。

6.2.2 灰分：按 GB/T 5009.4 规定执行。

6.2.3 水分：按 GB/T 5009.3 规定执行。

6.2.4 断条率

截取 30 根长度为 15 cm 的无机械损伤的粉丝（条），在 1 000 mL 烧杯（或适当容器）中加 800 mL~900 mL 水，水沸后放入粉丝（条）并加盖表面皿，微沸煮至柔软透明，可以食用，然后滤去水分，倒

入盘中，用玻璃棒计数其总条数，断条率 (S) 按式 (1) 计算：

$$S = \frac{30-X}{30} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——煮熟后粉丝整条数。

按上述方法试验 3 次，取其平均值。

6.3 卫生指标检验

按 GB/T 5009.53 和 GB/T 5009.34 规定执行。

6.4 污染物和农药残留量的检验

按 GB 2762 和 GB 2763 的相关规定执行。

6.5 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

在同一条件下、用同批原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

检验时随机抽样 2 kg，1 kg 用于检验，1 kg 备样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品经检验合格后方可出厂销售，并附有产品合格证书。

7.3.1.2 出厂检验项目：感官指标、水分、净含量。

7.3.2 型式检验

有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转厂生产；
- b) 正式生产后，如材料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验的要求时；
- e) 型式检验周期为半年。

7.4 判定规则

产品经检验符合本标准规定时，即为合格品。如有一项指标不符合本标准规定，则抽取同样数量复验，复验仍有一项指标不符合标准规定，则判定该批产品不合格。

8 标志、包装、贮存与运输

8.1 标志

应符合《食品标识管理规定》、GB 7718 的有关规定。

8.2 包装

包装材料应无毒无害，并应符合相应的国家卫生标准。

8.3 贮存

产品应贮存于干燥通风库房内，并不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4 运输

运输时应避免日晒雨淋，不得与有毒有害、有异味或影响产品质量物品混装运输。

