

Q/LDL

凌源市大力粉条有限公司企业标准

Q/LDL 0002S—2022

山药粉条

2022 - 11 - 07 发布

2022 - 12 - 09 实施

凌源市大力粉条有限公司

发布

前 言

本文件严格按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准中的食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》制定，理化指标依据GB/T 23587-2009《粉条》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值确定。

本标准由凌源市大力粉条有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张旺 崔玉宝

本标准属首次发布。

山药粉条

1 范围

本文件规定了山药粉条技术要求、检验方法、检验规则标志、包装、运输和贮存等。

本文件适用于以食用木薯淀粉为原料，添加食用马铃薯淀粉、山药原浆（山药去皮打浆）、生活饮用水、硫酸铝铵（又名铵明矾）或硫酸铝钾（又名钾明矾），经和浆、成型、冷却、干燥、包装制成的非即食山药粉条。

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/T 23587 粉条

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 1886.229 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铝钾（又名钾明矾）

GB 25592 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铝铵

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 29343 木薯淀粉

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定，食用玉米淀粉符合 GB/T 8885 的规定，食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 的规定。

3.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 山药应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB2762、GB2763 的规定。

3.1.4 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

3.1.5 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

3.2 生产工艺

原料预处理→清洗→和浆→成型→冷却→晒干→包装→检验→入库

3.3 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	具有本品种应有的颜色。	取适量被测样品置于白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、性状、鼻嗅气味，温水漱口品其滋味，肉眼观察杂质。
性状	具有本品种应有的性状。	
气味 滋味	具本品固有的气味和滋味，无异味。	
杂质	外表及内部均无肉眼可见外来杂质。	

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 (g/100g)	≤ 15	GB 5009.3
灰分 (g/100g)	≤ 1.0	GB 5009.4
淀粉 (g/100g)	≥ 65	GB 5009.9
断条率/(%)	≤ 10.0	GB/T23587
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
铝的残留量(干样品, 以 Al 计) / (mg/kg)	≤	200	GB 5009.182

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第2005年75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验方法按JJF 1070规定执行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 每批产品出厂前必须经公司质验部门检验合格, 签发合格证后或其他合格证明文件后方可出厂。

5.1.2 出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、断条率。

5.2 型式检验

5.2.1 型式检验按国家有关规定执行。

5.3 判定规则

5.3.1 出厂检验项目检验结果全部符合本文件规定, 判该批产品为合格品。

6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定。

7 标志、包装、运输和贮存标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050和《食品标识管理规定》要求, 包装箱表面图示标志应符合GB/T 191的规定。

8 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定, 外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

9 运输

运输工具必须符合卫生要求, 运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装, 运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

10 贮存

产品贮存在干燥、阴凉、通风良好的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠设施，堆码整齐，应离地、离墙不小于10cm。散装销售产品的贮存应符合《散装食品卫生管理规范》的规定。

11 保质期

在本文件规定的贮存运输条件下，未启封的产品自生产之日起，保质期为24个月。
