

中华人民共和国农业行业标准

NY 5188—2002

无公害食品 粉丝

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 粉丝

NY 5188—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 11 千字

2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷

印数 1—3 000

*

书号: 155066·2-14671 定价 8.00 元

网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心（济南）、农业部食品质量监督检验测试中心（成都）、中国果蔬贮藏加工技术研究中心、烟台金华粉丝有限公司、烟台华龙粉丝有限公司。

本标准主要起草人：崔春红、刘会友、滕葳、胡述楫、欧玉强、杨君敏、郭兰堂、谷晓红。

无公害食品 粉丝

1 范围

本标准规定了无公害食品粉丝的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于以绿豆、豌豆、蚕豆或其他豆类为主要原料制成的无公害食品粉丝。

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 191 包装储运图示标志
 - GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
 - GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法
 - GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定方法
 - GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
 - GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
 - GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
 - GB/T 5009.18 食品中氟的测定方法
 - GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定方法
 - GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
 - GB 7718 食品标签通用标准
 - GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
 - GB/T 14962 食品中铬的测定方法
 - GB 15202—1994 面制食品中铝限量卫生标准
- 定量包装商品计量监督规定(1995年12月8日国家技术监督局令第43号发布)

3 要求

3.1 感官

无公害食品粉丝感官应符合表1的规定。

表1 无公害食品粉丝感官要求

项 目	要 求
色 泽	色泽白亮或产品应有的色泽
气味与滋味	具有绿豆、豌豆、蚕豆淀粉或其他豆类淀粉应有的气味和滋味,无异味
组织形态	丝条粗细均匀,基本无并丝、无碎丝,手感柔韧,弹性良好,呈半透明状态
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.2 理化指标

无公害食品粉丝理化指标应符合表2的规定。

表 2 无公害食品粉丝理化指标

%

序 号	项 目	指 标
1	水分	≤15
2	淀粉	≥75
3	溶水干物量	≤10

3.3 卫生指标

无公害食品粉丝卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 无公害食品粉丝卫生指标

序 号	项 目	指 标
1	二氧化硫(以 SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤100
2	硫酸铝钾(以 Al 计)/(mg/kg)	≤100
3	砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5
4	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤1.0
5	汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.02
6	铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤1.0
7	氟(以 F 计)/(mg/kg)	≤1.0
8	黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤5
9	食品添加剂	按 GB 2760 规定执行
10	食品营养强化剂	按 GB 14880 规定执行

注 1: 出口产品按双方协议要求检测。
注 2: 吊白块(甲醛次硫酸氢钠)在粉丝生产过程中不得使用。

4 试验方法

4.1 感官检测

产品的色泽、组织形态、杂质应在光线充足柔和的环境中用目测法检测, 气味与滋味用嗅和品尝的方法检测。

4.2 理化指标检测

4.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定执行。

4.2.2 淀粉

按 GB/T 5009.9 规定执行。

4.2.3 溶水干物量

称取样品 100 g, 在 10 kg 沸水中煮 30 min, 取出沥水后按 GB/T 5009.3 规定的方法检测并按式(1)计算:

$$X(\%) = \frac{100 - m_1 - m_2}{100 - m_2} \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X——溶水干物量, %;

m₁——煮后干燥粉丝的质量, 单位为克(g);

m_2 ——100 g 粉丝的含水量,单位为克(g)。

4.3 卫生指标检测

4.3.1 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定执行。

4.3.2 硫酸铝钾

按 GB 15202—1994 中第 3 章规定执行。

4.3.3 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

4.3.4 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

4.3.5 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

4.3.6 铬

按 GB/T 14962 规定执行。

4.3.7 氟

按 GB/T 5009.18 规定执行。

4.3.8 黄曲霉毒素

按 GB/T 5009.22 规定执行。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- c) 产品停产 3 个月以上,恢复生产时;
- d) 原料、工艺、设备有较大变化时。

5.1.2 交收检验

每批产品交收前,进行交收检验,交收检验项目包括感官要求、净含量、标志和包装。

5.2 组批

以一份订货单所列数量在 15 t 以下,同种类、同规格、同等级的产品作为一个检验批次。

5.3 抽样件数

按表 4 的规定从批量货物的不同位置进行随机抽样。

表 4 抽检粉丝的抽样件数

检验批次的总件数	抽样件数
100 件以下	5
101~300	7
301~500	9
501~1 000	10
1 000 件以上	15(最低限度)

NY 5188—2002

5.4 抽样数量

从所抽的件数中均匀抽取样品,最低取样量为 2 kg。

6 判定规则

6.1 感官要求、理化指标、卫生指标有一项不合格,该批次产品为不合格。

6.2 复检:标志、包装、净含量不合格者,允许进行整改后申请复检一次,以复检结果为准。理化指标有一项不合格,可加倍抽样进行复检,以复检结果为准。感官要求、卫生指标不合格者一般不进行复检。

7 标签

包装上的标签应符合 GB 7718 的规定,包装储运图示标志应符合 GB 191 的规定。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

8.1.1 同一规格的包装容器要求大小一致,干燥、清洁、牢固并符合相关的卫生要求。

8.1.2 包装材料用符合食品级别的丙丝布、纸箱、塑料袋等。包装应严密结实,防潮湿、防污染。

8.1.3 净含量:单件定量包装产品净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督规定》,同批产品的平均净含量不得低于标签上标明的净含量。

8.2 运输

运输时做到轻拿、轻放。运输工具应清洁、卫生、无污染。运输过程中应防日晒、防潮湿、防雨淋,防污染。

8.3 贮存

8.3.1 贮存环境应阴凉、干燥、清洁、卫生,有防鼠、防潮设施,不应和对产品有污染的货物在一起贮存。

8.3.2 贮存产品应分类存放,标识清楚,货堆不宜过大,防止损坏产品包装。

8.3.3 在满足 8.3.1、8.3.2 要求的情况下,产品保质期不少于 12 个月。



NY 5188-2002

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14671

定价: 8.00 元