

DBS62

甘肃省食品安全地方标准

DBS 62/013—2022

食品安全地方标准

定西宽粉

2022-12-22 发布

2022-12-22 实施

甘肃省卫生健康委员会

发布

前 言

本标准由甘肃省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：定西市食品检验检测中心、甘肃省疾病预防控制中心、定西市疾病预防控制中心、兰州市食品药品检验检测研究院、渭源县食品药品检验检测中心、定西市国家粮食质量监测站、定西市药品检验检测中心、定西市宽粉行业协会、定西恒源清真淀粉制品有限公司、甘肃通渭飞天食品有限公司、定西泽源食品有限公司、甘肃世邦星达生物科技有限公司。

本标准主要起草人：雷雨、康倩、梁春娜、张文娟、朱文娟、付煜峰、唐亚梅、陈亚军、高晓昱、白佩玲、何鹏飞、霍亚宁、陈慧贞、赵琼、包继红、康晓娟、陈璐璐、王文莉、杨晶、周来喜、张向军、刘晓军、王谦、郑旺斌、张菁菁。

食品安全地方标准

定西宽粉

1 范围

本标准适用于在甘肃境内生产的定西宽粉。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 定西宽粉（干粉）

以食用马铃薯淀粉为原料，经和浆、成型、熟化、冷却、冷冻、解冻、干燥、包装等工序制成的非即食马铃薯淀粉制品。

2.2 定西宽粉（湿粉）

以食用马铃薯淀粉为原料，经和浆、成型、熟化、冷却、冷冻、解冻、真空包装等工序制成的非即食马铃薯淀粉制品。

2.3 断条率

在沸水中煮一定时间后断条的比率。

3 产品分类

按照生产工艺，分为定西宽粉（干粉）和定西宽粉（湿粉）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用马铃薯淀粉：应符合GB/T 8884的规定。

4.1.2 辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品辅料。

4.2 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	GB 2713
滋味和气味	具有该品种应有的气味和滋味	
状态	长条形，无粘结、无霉变、无变质、口尝无砂质，允许有少量断条。无正常视力可见外来异物	

4.3 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	
	定西宽粉（干粉）	定西宽粉（湿粉）		
水分, g/100g	≤	17.0	70.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	0.70		GB 5009.4
淀粉, g/100g	≥	70.0	30.0	GB 5009.9
断条率, %	≤	6.0		GB/T 23587

4.4 污染物限量

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

5 食品添加剂

铝的残留量应符合表 4 的规定。其他食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 有关规定，食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

表 4 铝的残留量

项 目	指 标	检验方法	
铝（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182