



416694S-2020



河南金开食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2020

方便粉丝

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

河南金开食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南金开食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：南艳红、卢珂罗。

H N

Q B

方便粉丝

1 范围

本标准规定了方便粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制粉丝饼，搭配外购调料包【粉包、酱包、脱水蔬菜包、醋包、花生包、豌豆包、辣椒油包中的多种】，经过组合包装而成的方便粉丝。

粉丝饼：以淀粉（红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、生活饮用水为原料，经制浆、涂布成型、蒸煮熟制、冷却脱离、常温老化、低温老化、竖切丝、定长横切、称量装碗、定型烘干、自然冷却除潮、翻粉饼、倒碗、制成粉丝饼。

外购粉包[以食用盐、味精（谷氨酸钠）、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、酸辣味香精、牛肉香精、香辣牛肉味香精、川香麻辣烫味香精、麻辣牛肉味香精、老坛酸菜味香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、超辣鸡肉味香精、牛肉粉调味料、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、炒芝麻、焦糖色、酵母抽提物、琥珀酸二钠、香菇粉、咖喱粉中的几种，含两种或两种以上调味料]；

外购酱包[食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、葱、姜、蒜、黄豆酱、面酱、豆瓣酱、食用盐、味精、酱油、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、香菇粉、辣椒红、酸辣味香精、牛肉香精、香辣牛肉味香精、川香麻辣烫味香精、麻辣牛肉味香精、老坛酸菜味香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、超辣鸡肉味香精、炒芝麻、牛肉膏、山梨酸钾中的几种，含两种或两种以上调味料]；

外购脱水蔬菜包[脱水胡萝卜、脱水青梗菜为主、添加脱水豆段、炒芝麻、脱水黄豆、脱水蒜苗、脱水海苔中的一种或几种]；

外购醋包[酿造食醋]；

外购辣椒油包[食用植物油、辣椒红、辣椒、花椒、食用盐、香辛料、食用香精中的几种，含两种或两种以上调味料]；

外购花生包（熟制）[花生、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉]或[炒制花生米]；

外购豌豆包（熟制）[豌豆、花生豆、大豆油、食用盐、白砂糖、辣椒粉、洋葱粉、香辛料、烤牛肉香料]。

根据原料不同可分为：原味方便粉丝、酸辣味方便粉丝、原汁牛肉味方便粉丝、香辣牛肉味方便粉丝、川香麻辣烫味方便粉丝、麻辣牛肉味方便粉丝、老坛酸菜味方便粉丝、红烧牛肉味方便粉丝、香菇炖鸡味方便粉丝、超辣鸡肉味方便粉丝、红薯酸辣味方便粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 粉包、酱包、辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 醋包应符合 SB/T 10337 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.9 花生包、豌豆包应符合 GB 19300 的规定。

2.2 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	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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								检验方法	
	粉丝	辣椒油包	豌豆包	粉包	酱包	脱水蔬菜包	醋包	花生包		
水分, g/100g	≤	14.0	-	-	12.0	-	12.0	-	-	GB 5009.3
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg（仅适用于添加该食品添加剂的酱包）	≤	-	-	-	-	0.5	-	-	-	GB 5009.28
淀粉, %（仅适用于粉丝）	≥	70	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.9
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	-	-	-	-	-	-	3.5	-	GB/T 5009.41
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	-	-	-	50.0	7.0	-	-	-	GB 5009.44

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	-	5.0	3	-	5.0	-	-	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	-	0.25	0.5	-	0.25	-	-	0.5	GB 5009.227
镉（以Cd计），mg/kg	≤	-	-	-	-	-	-	-	0.5	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5							GB 5009.11	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4							GB 5009.12	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0							GB 5009.22	

注1:*铅严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

注2:总砷、铅、黄曲霉毒素 B₁适用于粉丝和调料包的混合检验。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目 ^b	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ,CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b ,CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌 ^b ,/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b ,CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注：^a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。
^b适用于粉丝饼和调料包的混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分【适用于粉丝、粉包、脱水蔬菜包】、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

方便粉丝是以自制粉丝饼，搭配外购调料包【粉包、酱包、脱水蔬菜包、醋包、花生包、豌豆包、辣椒油包中的多种】，经过组合包装而成的方便粉丝。

粉丝饼：以淀粉(红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种)、生活饮用水为原料，经制浆、涂布成型、蒸煮熟制、冷却脱离、常温老化、低温老化、竖切丝、定长横切、称量装碗、定型烘干、自然冷却除潮、翻粉饼、倒碗、制成粉丝饼。

外购粉包[以食用盐、味精(谷氨酸钠)、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、酸辣味香精、牛肉香精、香辣牛肉味香精、川香麻辣烫味香精、麻辣牛肉味香精、老坛酸菜味香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、超辣鸡肉味香精、牛肉粉调味料、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、炒芝麻、焦糖色、酵母抽提物、琥珀酸二钠、香菇粉、咖喱粉中的几种，含两种或两种以上调味料]；

外购酱包[食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、葱、姜、蒜、黄豆酱、面酱、豆瓣酱、食用盐、味精、酱油、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、香菇粉、辣椒红、酸辣味香精、牛肉香精、香辣牛肉味香精、川香麻辣烫味香精、麻辣牛肉味香精、老坛酸菜味香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、超辣鸡肉味香精、炒芝麻、牛肉膏、山梨酸钾中的几种，含两种或两种以上调味料]；

外购脱水蔬菜包[脱水胡萝卜、脱水青梗菜为主、添加脱水豆段、炒芝麻、脱水黄豆、脱水蒜苗、脱水海苔中的一种或几种]；

外购醋包[酿造食醋]；

外购辣椒油包[食用植物油、辣椒红、辣椒、花椒、食用盐、香辛料、食用香精中的几种，含两种或两种以上调味料]；

外购花生包(熟制)[花生、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉]或[炒制花生米]；

外购豌豆包(熟制)[豌豆、花生豆、大豆油、食用盐、白砂糖、辣椒粉、洋葱粉、香辛料、烤牛肉香料]。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》的要求，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。