



416730S-2020



河南省天脯食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2020

方便粉丝

2020-11-06 发布

2020-11-06 实施

河南省天脯食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南省天脯食品有限公司提出。

本标准由河南省天脯食品有限公司、河南华测检测技术有限公司共同起草。

本标准起草人：魏双正、孟繁鑫。

H N

Q B

方便粉丝

1 范围

本标准规定了方便粉丝的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，适量添加或不添加食用植物油（棕榈油或大豆油），经配料、搅拌混合、加水和浆、预成型、熟化、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的粉丝饼，加配料包，包装而成的方便粉丝。

配料包中各种料包均为外购产品，由下列几种料包组合而成：

调味酱包（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、辣椒油、泡辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏、山梨酸钾中的几种组成）含两种或两种以上的调味料；

调味粉包（食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料；

蔬菜包（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、熟芝麻中的几种组成）；

酸味包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）；

辣椒油包（大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂）；

芝麻酱调味包（芝麻酱为原料，添加花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、食用盐、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料；

榨菜包（萝卜叶菜为原料，加入或不加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种组成）；

芝麻包（熟芝麻）；

花生包【花生为原料，添加植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）】；

海鲜包【鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料】；

牛肚包【牛肚为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡膏、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】；

肉包【牛肉、鸡肉、羊肉中的一种为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 调味酱包、调味粉包、蔬菜包、辣椒油包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 酸味包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱调味包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 榨菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 芝麻包、花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 牛肚包、肉包应符合 GB 2726 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
	粉丝饼	配料包	
性 状	外形整齐、细丝状、粉丝条粗细均匀	具有本品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，闻其气味，按标签所示食用方法熟制后，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
	粉丝饼	调味酱包	调味粉包	蔬菜包	辣椒油包	芝麻酱调味包	花生包	榨菜包	芝麻包	海鲜包	牛肚包	肉包	
水分, g/100g	≤ 14.0	—	10.0	10.0	—	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 75.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤ 5.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.4
食用盐(以NaCl计), g/100g	—	35	55.0	—	20.0	20.0	—	—	—	—	—	20.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	—	5.0	—	—	5.0	3.0	3.0	—	3.0	—	—	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	—	0.25	—	—	0.25	0.25	0.25	—	0.5	—	—	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—	—	GB 5009.33
双乙酸钠 ^a , g/kg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3.0	—	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	—	1.0	—	—	—	—	—	—	—	—	0.075	0.075	GB 5009.28
甲基汞(以 Hg 计),	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	GB 5009.17

编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，适量添加或不添加食用植物油（棕榈油或大豆油），经配料、搅拌混合、加水和浆、预成型、熟化、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的粉丝饼，加配料包，包装而成的方便粉丝。

配料包中各种料包均为外购产品，由下列几种料包组合而成：

调味酱包（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、辣椒油、泡辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏、山梨酸钾中的几种组成）含两种或两种以上的调味料；

调味粉包（食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料；

蔬菜包（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、熟芝麻中的几种组成）；

酸味包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）；

辣椒油包（大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂）；

芝麻酱调味包（芝麻酱为原料，添加花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、食用盐、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料；

榨菜包（萝卜叶菜为原料，加入或不加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种组成）；

芝麻包（熟芝麻）；

花生包【花生为原料，添加植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）】；

海鲜包【鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料】；

牛肚包【牛肚为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡膏、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】；

肉包【牛肉、鸡肉、羊肉中的一种为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。