



417188S-2020



林州绿健农业发展有限公司企业标准

Q/LLN 0002S-2020

方便粉丝

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

林州绿健农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由林州绿健农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：张爱林。

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。

本标准适用于以粉丝为原料，搭配外购料包（粉包、菜包、酱包、调味醋包、醋包、肉包、海鲜包、火腿肠包、籽类包、油包、卤蛋包、酱腌菜包）中的一种或几种，经组合、包装加工而成的方便粉丝。

粉丝：食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入水、加入或不加入食用植物油（棕榈油或大豆油）、碳酸氢钠、食用盐、瓜尔胶、柠檬酸中的一种或几种，经和浆、成型、蒸制、冷却、老化、干燥、包装加工而成的粉丝。

粉包：食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕茛、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，含两种及两种以上调味料。

菜包：脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱中的几种，添加或不添加脱水牛肉粒包、外购脱水鸡蛋粒。

酱包：香菇、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、牛油、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、玉米胚芽油中的一种或多种）、食用盐、白砂糖、辣椒、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕茛、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的几种）、芹菜、芝麻酱、豆瓣酱、葱段、蒜块、生姜丝、洋葱片、谷氨酸钠（味精）、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、麻酱味香精中的多种，包含两种或两种以上调味料。

调味醋包：酿造食醋、酿造酱油、食品添加剂（焦糖色、苯甲酸钠）。

醋包：酿造食醋。

肉包（酱卤肉制品）：牛肉、牛头皮、牛耳丝、牛肚、猪肉、羊肉、羊头皮、羊耳丝、羊肚、郡肝（鸡胗、鸭胗）、郡把（鸭食带）、鸡尖、鸡肉、鸡嗦囊中的一种或多种为原料，加入食用盐、白砂糖、植物油、辣椒、花椒、香辛料、味精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、亚硝酸钠、食用香精香料中的多种。

海鲜包（熟制水产品）：鱼肉、鱼仔、虾肉、花甲肉中的一种或多种为原料，加入食用植物油、豆豉、豆瓣酱、大豆分离蛋白、调味料酒、白醋、食用盐、辣椒粉、香辛料、酵母抽提物、食用香精香料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、谷氨酸钠）中的多种。

火腿肠包：鸡肉、水、猪肉、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、玉米淀粉、三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、味精、食用香精香料。

籽类包（熟制）：豌豆、青豆、黄豆、花生仁中的一种或几种，加入或不加入大蒜、大豆油、辣椒、花椒、胡椒、味精。

油包：食用植物油、牛油中的一种或两种为原料，加入鸡肉提取物、生活饮用水、小米椒、辣椒、花椒粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒、葱、姜、花椒粉、胡椒、八角粉、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、食用香精、辣椒油树脂中的多种，包含两种或两种以上调味料。

卤蛋包：鸡蛋或鹌鹑蛋为原料，加入水、白砂糖、食用盐、味精、酱油、香辛料、植物油、白酒中的几种。

酱腌菜包：酸笋、酸豆角、酸萝卜、盐渍芥菜、盐渍辣椒、盐渍姜中的一种或几种为主料，加入或不加入木耳，加入水、食用盐、食用植物油、辣椒粉、香辛料、油辣椒、味精、白砂糖、乳酸、白酒中的一种或多种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 粉丝应符合 GB 2713 的规定。

2.1.3 料包（粉包、菜包、酱包、调味醋包、肉包、海鲜包、火腿肠包、油包）应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.4 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.5 籽类包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 酱腌菜包应符合 GB 2714 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
性状	粉丝呈丝条状，料包具有产品应有的性状	取样品 1 份，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
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 14 (适用于粉丝)	GB 5009. 3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 ^a	GB 5009. 229
	≤ 3.0 ^b	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 ^a	GB 5009. 227
	≤ 0.5 ^b	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5(适用于海鲜包)	GB 5009. 17
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20(适用于酱腌菜包)	GB 5009. 33
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5 (适用于火腿肠包)	GB 5009. 28
	≤ 0.075 (适用于肉包)	
	≤ 1.0 (适用于酱包)	
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0 (适用于调味醋包)	GB 5009. 28
亚硝酸盐残留量 ^c , mg/kg	≤ 30(适用于肉包、火腿肠包)	GB 5009. 33
双乙酸钠 ^c , g/kg	≤ 3.0(适用于肉包)	GB 5009. 277
	≤ 1.0(适用于海鲜包)	
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5(适用于肉包)	GB 5009. 121
<p>注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>a适用于酱包、油包; 其中酸价指标不适用于使用发酵酱及酸性配料的酱包。</p> <p>b适用于籽类包, 未使用植物油的豌豆、青豆、黄豆不作要求。</p> <p>c适用于使用相应食品添加剂的料包。</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占其在GB 2760中规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>		

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	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
副溶血性弧菌 ^e , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>b 适用于粉丝与料包的混合检验;</p> <p>c 仅适用于肉包的检验;</p> <p>d 仅适用于肉包(含牛肉原料)的检验;</p> <p>e 仅适用于海鲜包的检验。</p>					

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以粉丝为原料，搭配外购料包（粉包、菜包、酱包、调味醋包、醋包、肉包、海鲜包、火腿肠包、籽类包、油包、卤蛋包、酱腌菜包）中的一种或几种，经组合、包装加工而成的方便粉丝。

粉丝：食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入水、加入或不加入食用植物油（棕榈油或大豆油）、碳酸氢钠、食用盐、瓜尔胶、柠檬酸中的一种或几种，经和浆、成型、蒸制、冷却、老化、干燥、包装加工而成的粉丝。

粉包：食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕茛、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，含两种及两种以上调味料。

菜包：脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱中的几种，添加或不添加脱水牛肉粒包、外购脱水鸡蛋粒。

酱包：香菇、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、牛油、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、玉米胚芽油中的一种或多种）、食用盐、白砂糖、辣椒、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕茛、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的几种）、芹菜、芝麻酱、豆瓣酱、葱段、蒜块、生姜丝、洋葱片、谷氨酸钠（味精）、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、麻酱味香精中的多种，包含两种或两种以上调味料。

调味醋包：酿造食醋、酿造酱油、食品添加剂（焦糖色、苯甲酸钠）。

醋包：酿造食醋。

肉包（酱卤肉制品）：牛肉、牛头皮、牛耳丝、牛肚、猪肉、羊肉、羊头皮、羊耳丝、羊肚、郡肝（鸡胗、鸭胗）、郡把（鸭食带）、鸡尖、鸡肉、鸡嗉囊中的一种或多种为原料，加入食用盐、白砂糖、植物油、辣椒、花椒、香辛料、味精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、亚硝酸钠、食用香精香料中的多种。

海鲜包（熟制水产品）：鱼肉、鱼仔、虾肉、花甲肉中的一种或多种为原料，加入食用植物油、豆豉、豆瓣酱、大豆分离蛋白、调味料酒、白醋、食用盐、辣椒粉、香辛料、酵母抽提物、食用香精香料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、谷氨酸钠）中的多种。

火腿肠包：鸡肉、水、猪肉、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、玉米淀粉、三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、味精、食用香精香料。

籽类包（熟制）：豌豆、青豆、黄豆、花生仁中的一种或几种，加入或不加入大蒜、大豆油、辣椒、花椒、胡椒、味精。

油包：食用植物油、牛油中的一种或两种为原料，加入鸡肉提取物、生活饮用水、小米椒、辣椒、花椒粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒、葱、姜、花椒粉、胡椒、八角粉、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、食用香精、辣椒油树脂中的多种，包含两种或两种以上调味料。

卤蛋包：鸡蛋或鹌鹑蛋为原料，加入水、白砂糖、食用盐、味精、酱油、香辛料、植物油、白酒中的几种。

酱腌菜包：酸笋、酸豆角、酸萝卜、盐渍芥菜、盐渍辣椒、盐渍姜中的一种或几种为主料，加入或不加入木耳，加入水、食用盐、食用植物油、辣椒粉、香辛料、油辣椒、味精、白砂糖、乳酸、白酒中的一种或多种。

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。

林州绿健农业发展有限公司

QB