



412393S-2021



河南稼嘉食品产业有限公司企业标准

Q/HNJ 0004S-2021

湿粉条（丝）制品

2021-10-08 发布

2021-10-08 实施

河南稼嘉食品产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南秬嘉食品产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：端肖楠、卢培军、裴鑫锐。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HNJ 0004S-2019。

H N

Q B

湿粉条（丝）制品

1 范围

本标准规定了湿粉条（丝）制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以湿粉条（丝），搭配外购料包（鸭血包、酱腌菜包、香肠包、牛肉包、肉丸包、鱼丸包、火锅底料包、调味酱包、芝麻酱包、调味粉包、青豆包、脱水菜包、醋包、调味醋包）中的几种，经组合、包装而成的非即食湿粉条（丝）制品。

湿粉条（丝）是以红薯淀粉、马铃薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经过和浆、成型、熟化、冷却、老化、包装工序而制成。

外购料包如下：

鸭血包配料：鸭血、生活饮用水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙；

酱腌菜包配料：以土豆、莲藕、竹笋中的一种或几种为主要原料，加入或不加入木耳、海带、食用盐、酵母提取物、香辛料、食品添加剂〔谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、复配甜味剂【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纽甜、食用葡萄糖】、焦亚硫酸钠〕、食用香精香料中的几种；

香肠包（熟肉制品）配料：猪肉、天然肠衣、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、鸡精调味料、味精、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠）；

牛肉包（熟肉制品）配料：牛肉为主要原料，加入食用植物油、味精、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料、食用香精香料、食品添加剂（柠檬酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、双乙酸钠、亚硝酸钠）中的几种；

肉丸包（酱卤肉制品）配料：鸡肉、猪肉的一种或几种为主要原料，加入饮用水、淀粉、白砂糖、食用盐、食品添加剂（食用香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、乳酸链球菌素、亚硝酸钠）、大豆蛋白、味精、香辛料中的几种；

鱼丸包〔熟制水产品（可直接食用）〕配料：鱼糜制品【鱼糜、大豆分离蛋白、水、植物油、淀粉、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、焦磷酸钠、可得然胶）、食用香精】、水、白砂糖、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠）、香辛料、食用香精香料、鲜海带；

火锅底料包配料：食用植物油、食用牛油、食用鸡油、辣椒、花椒、豆瓣、姜、葱、蒜、谷氨酸钠、芝麻、鸡精调味料、泡辣椒（辣椒、水、食用盐）、食用盐、香辛料、白砂糖、食用香精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红）中的多种为原料（包含两种或两种以上调味料）；

调味酱包配料：棕榈油、食用盐、大葱、大蒜、姜、白砂糖、黄豆酱、香辛料、酿造酱油、食品添加剂（谷氨酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠）中的多种为原料（包含两种或两种以上调味料）；

芝麻酱包配料：芝麻酱、植物油；

调味粉包配料：食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、白砂糖、牛肉抽提物、鸡骨抽提物、香辛料中的多种为原料（包含两种或两种以上调味料）；

青豆包（熟制）配料：豌豆、饮用水、食用盐、植物油；

脱水菜包配料：脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水青葱、脱水裙带菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水红萝卜中的一种或几种为原料，加入或不加入膨化豆制品、芝麻；

醋包配料：酿造食醋；

调味醋包配料：酿造食醋、冰乙酸、酱油、白砂糖、山梨酸钾组成。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 红薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 鸭血包、青豆包、脱水菜包、芝麻酱包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.5 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 香肠包、牛肉包、肉丸包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 火锅底料包、调味酱包、调味粉包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 调味醋包应符合 GB 31644 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
	湿粉条（丝）	料包	
性状	条状	具有各料包应有的性状	取样品1份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，样品经煮制后，温开水漱口，嗅其气味，品其滋味
色泽	乳白色至淡黄色	具有各料包应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	具有各料包应有的气、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	≤ 75[湿粉条(丝)]	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 ^a (火锅底料包、调味酱包)	GB 5009.229
	3.0(青豆包、芝麻酱包)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25(火锅底料包、调味酱包、芝麻酱包)	GB 5009.227
	0.5(青豆包)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5(鱼丸包)	GB 5009.17
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20(酱腌菜包)	GB 5009.33
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0(肉丸包)	GB 5009.256
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0(酱腌菜包、醋包)	GB 5009.28
	0.075(肉丸包)	
亚硝酸钠残留量 ^b , mg/kg	≤ 30(肉丸包、香肠包、牛肉包)	GB 5009.33
二氧化硫残留量 ^b , g/kg	≤ 0.1(酱腌菜包)	GB 5009.34
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5(牛肉包)	GB 5009.121
	1.0(酱腌菜包)	
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 3.0(牛肉包)	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤ 0.25(酱腌菜包)	GB 5009.278
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤ 0.3(酱腌菜包)	GB 5009.263
纽甜 ^b , g/kg	≤ 0.01(酱腌菜包)	GB 5009.247
<p>注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>a酸价指标不适用于使用发酵酱及酸性配料的酱料包。</p> <p>b适用于使用相应食品添加剂的料包。</p> <p>铅、总砷适用于产品的混合检验。</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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
大肠埃希氏菌 O157:H7 ^e , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 36
副溶血性弧菌 ^f , MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 7
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; ^b 适用于产品的混合检验; ^d 适用于牛肉包、肉丸包的检验; ^e 适用于牛肉包的检验; ^f 适用于鱼丸包的检验。					

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 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

外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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[湿粉条(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

本标准适用于以湿粉条（丝），搭配外购料包（鸭血包、酱腌菜包、香肠包、牛肉包、肉丸包、鱼丸包、火锅底料包、调味酱包、芝麻酱包、调味粉包、青豆包、脱水菜包、醋包、调味醋包）中的几种，经组合、包装而成的非即食湿粉条（丝）制品。

湿粉条（丝）是以红薯淀粉、马铃薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经过和浆、成型、熟化、冷却、老化、包装工序而制成。

外购料包如下：

鸭血包配料：鸭血、生活饮用水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙；

酱腌菜包配料：以土豆、莲藕、竹笋中的一种或几种为主要原料，加入或不加入木耳、海带、食用盐、酵母提取物、香辛料、食品添加剂〔谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、复配甜味剂【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纽甜、食用葡萄糖】、焦亚硫酸钠〕、食用香精香料中的几种；

香肠包（熟肉制品）配料：猪肉、天然肠衣、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、鸡精调味料、味精、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠）；

牛肉包（熟肉制品）配料：牛肉为主要原料，加入食用植物油、味精、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料、食用香精香料、食品添加剂（柠檬酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、双乙酸钠、亚硝酸钠）中的几种；

肉丸包（酱卤肉制品）配料：鸡肉、猪肉的一种或几种为主要原料，加入饮用水、淀粉、白砂糖、食用盐、食品添加剂（食用香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、乳酸链球菌素、亚硝酸钠）、大豆蛋白、味精、香辛料中的几种；

鱼丸包〔熟制水产品（可直接食用）〕配料：鱼糜制品【鱼糜、大豆分离蛋白、水、植物油、淀粉、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、焦磷酸钠、可得然胶）、食用香精】、水、白砂糖、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠）、香辛料、食用香精香料、鲜海带；

火锅底料包配料：食用植物油、食用牛油、食用鸡油、辣椒、花椒、豆瓣、姜、葱、蒜、谷氨酸钠、芝麻、鸡精调味料、泡辣椒（辣椒、水、食用盐）、食用盐、香辛料、白砂糖、食用香精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红）中的多种为原料（包含两种或两种以上调味料）；

调味酱包配料：棕榈油、食用盐、大葱、大蒜、姜、白砂糖、黄豆酱、香辛料、酿造酱油、食品添加剂（谷氨酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠）中的多种为原料（包含两种或两种以上调味料）；

芝麻酱包配料：芝麻酱、植物油；

调味粉包配料：食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、白砂糖、牛肉抽提物、鸡骨抽提物、香辛料中的多种为原料（包含两种或两种以上调味料）；

青豆包（熟制）配料：豌豆、饮用水、食用盐、植物油；

脱水菜包配料：脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水青葱、脱水裙带菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水红萝卜中的一种或几种为原料，加入或不加入膨化豆制品、芝麻；

醋包配料：酿造食醋；

调味醋包配料：酿造食醋、冰乙酸、酱油、白砂糖、山梨酸钾组成。

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。

河南秬嘉食品产业有限公司

H N

Q B