



412743S-2021



登封市小苍娃农副产品有限公司企业标准

Q/DXN 0002S-2021

方便粉丝

2021-11-16 发布

2021-11-16 实施

登封市小苍娃农副产品有限公司 发布

前 言

本标准由登封市小苍娃农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张振英、谢双燕、张振龙、韩帅锋。

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。

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、食用盐、脱氢乙酸钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、切丝成型、干燥或不干燥、包装或不包装，辅以或不辅以下面调味包中的几种组合包装加工而成的方便粉丝（干或湿）。（所有调味包均为外购）

调味粉包[配料：食用盐、白砂糖、辣椒粉、香辛料（生姜、大蒜、丁香）、食用香精、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、香菇粉、玉米淀粉、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、焦糖色、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、二氧化硅、水解植物蛋白复合调味料（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐、L-丙氨酸、焦糖色、呈味核苷酸二钠）、酵母提取物、瓜尔胶中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

半固态调味料包{配料：精炼大豆油、大豆油、精炼植物油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、鲜姜、鲜蒜、葱、洋葱、辣椒粉、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、豆豉、白砂糖、香辛料、芝麻、乳酸、调味料酒、食用香精、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、鸡精调味料、味精、辣椒红、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、酿造酱油、酿造食醋、食用玉米淀粉、芝麻油、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、生抽、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素E（抗氧化剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、生活饮用水中的几种（包含两种或两种以上调味料）}

调味醋包[配料：以酿造食醋为主要原料，辅以酿造酱油、味精、食用盐、水、柠檬酸、冰乙酸、白砂糖、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

调味白醋包[配料：酿造食醋为主要原料，辅以味精、白砂糖、苯甲酸钠中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

调味油包[配料：精炼植物油、大豆油、辣椒、花椒油（花椒提取物、植物油）、藤椒油（藤椒、菜籽油）、香辛料（花椒、桂皮、小茴香、姜、蒜）、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂、维生素E（抗氧化剂）、辣味香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

脱水菜包[配料：豆丁、脱水豆丁、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水香葱、玉米粒、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、辣椒圈、脱水万年青、脱水裙带菜、冻干玉米粒、脱水海带中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以炒芝麻、脱水牛肉、脱水鸡肉、脱水猪肉]

花生包（熟制）[配料：以花生仁为主要原料，食用盐、白砂糖、植物油、辣椒、香辛料（生姜、大蒜、

丁香)、大豆油、花椒、麻椒、谷氨酸钠、特丁基对苯二酚中的几种为辅料]

黄豆包[配料: 膨化黄豆、食用盐]

酸菜包(酱腌菜)[配料: 芥菜叶为主要原料, 水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料(花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然、姜、蒜)、食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、精炼大豆油中的一种或几种)、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物(鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精)、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

海带包(加工藻类)[配料: 盐渍海带为主要原料, 水、大豆油、食用盐、酿造食醋、辣椒、味精、香辛料、柠檬酸、安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中几种为辅料]

豆丁包(膨化豆制品)[配料: 脱脂大豆粉、水、食用盐]

炒黄豆包[配料: 炒黄豆、食用盐]。

根据产品附调味包不同, 可将产品分为不同品种: 原味粉丝、酸辣粉丝、麻辣粉丝、鸡汤粉丝、菌汤粉丝、酸菜粉丝、复合风味粉丝。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 红薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.7 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.8 生产用水(生活饮用水)应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 调味粉包、半固态调味料包、调味醋包、调味白醋包、调味油包、脱水菜包、花生包(熟制)、黄豆包、豆丁包(膨化豆制品)应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 酸菜包(酱腌菜)应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 炒黄豆包应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质, 闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法煮熟后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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
水分 ^a , %	干粉丝	≤ 14	GB 5009. 3
	湿粉丝	≤ 60	
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
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	花生包、炒黄豆包	≤ 3.0	GB 5009. 229
	半固态调味料包、调味油包	≤ 5.0	
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g		≤ 0.25	GB 5009. 227
亚硝酸盐 ^c (以NaNO ₂ 计), mg/kg		≤ 20	GB 5009. 33
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg		≤ 1.0	GB 5009. 191
山梨酸钾 ^e (以山梨酸计), g/kg	海带包	≤ 0.5	GB 5009. 28
	除海带包外其他调味包	≤ 1.0	
苯甲酸钠 ^e (以苯甲酸计), g/kg		≤ 0.6	GB 5009. 32
特丁基对苯二酚 ^e (以油脂中的含量计), g/kg		≤ 0.2	
乙酰磺胺酸钾 ^e , g/kg		≤ 0.3	GB/T 5009. 140
乙二胺四乙酸二钠 ^e , g/kg		≤ 0.25	GB 5009. 278
脱氢乙酸钠 ^e (以脱氢乙酸计), g/kg	酸菜包	≤ 1.0	GB 5009. 121
	粉丝	≤ 1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg (仅适用于半固态调味料包)		≤ 2.0	GB 5009. 263

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于粉丝的检验。

b 仅适用于半固态调味料包、调味油包、花生包、炒黄豆包的检验, 半固态调味料包中如使用豆瓣酱和酸性配料 (如食醋、柠檬酸、乳酸等酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用。

c 仅适用于酸菜包的检验。

d 仅适用于添加水解植物蛋白复合调味料的调味粉包的检验。

e 仅适用于调味包和粉丝中使用该添加剂的产品的检验。

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁指标适用于附调味包的将粉丝和调味包混合后进行检验,不附调味包的仅对粉丝进行检验。

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 附调味包的将粉丝和调味包混合后进行检验,不附调味包的仅对粉丝进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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;调味包的食品添加剂的使用应符合 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

出厂检验项目包括: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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、食用盐、脱氢乙酸钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、切丝成型、干燥或不干燥、包装或不包装，辅以或不辅以下面调味包中的几种组合包装加工而成的方便粉丝（干或湿）。（所有调味包均为外购）

调味粉包[配料：食用盐、白砂糖、辣椒粉、香辛料（生姜、大蒜、丁香）、食用香精、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、香菇粉、玉米淀粉、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、焦糖色、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、二氧化硅、水解植物蛋白复合调味料（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐、L-丙氨酸、焦糖色、呈味核苷酸二钠）、酵母提取物、瓜尔胶中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

半固态调味料包{配料：精炼大豆油、大豆油、精炼植物油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、鲜姜、鲜蒜、葱、洋葱、辣椒粉、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、豆豉、白砂糖、香辛料、芝麻、乳酸、调味料酒、食用香精、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、鸡精调味料、味精、辣椒红、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、酿造酱油、酿造食醋、食用玉米淀粉、芝麻油、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、生抽、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素E（抗氧化剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、生活饮用水中的几种（包含两种或两种以上调味料）}

调味醋包[配料：以酿造食醋为主要原料，辅以酿造酱油、味精、食用盐、水、柠檬酸、冰乙酸、白砂糖、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

调味白醋包[配料：酿造食醋为主要原料，辅以味精、白砂糖、苯甲酸钠中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

调味油包[配料：精炼植物油、大豆油、辣椒、花椒油（花椒提取物、植物油）、藤椒油（藤椒、菜籽油）、香辛料（花椒、桂皮、小茴香、姜、蒜）、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂、维生素E（抗氧化剂）、辣味香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

脱水菜包[配料：豆丁、脱水豆丁、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水香葱、玉米粒、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、辣椒圈、脱水万年青、脱水裙带菜、冻干玉米粒、脱水海带中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以炒芝麻、脱水牛肉、脱水鸡肉、脱水猪肉]

花生包（熟制）[配料：以花生仁为主要原料，食用盐、白砂糖、植物油、辣椒、香辛料（生姜、大蒜、丁香）、大豆油、花椒、麻椒、谷氨酸钠、特丁基对苯二酚中的几种为辅料]

黄豆包[配料：膨化黄豆、食用盐]

酸菜包（酱腌菜）[配料：芥菜叶为主要原料，水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然、姜、蒜）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、精炼大豆油中的一种或几种）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

海带包（加工藻类）[配料：盐渍海带为主要原料，水、大豆油、食用盐、酿造食醋、辣椒、味精、香辛料、柠檬酸、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中几种为辅料]

豆丁包（膨化豆制品）[配料：脱脂大豆粉、水、食用盐]

炒黄豆包[配料：炒黄豆、食用盐]。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

登封市小苍娃农副产品有限公司