



413170S-2021



河南尧松食品有限公司企业标准

Q/HNYS 0001S-2021

方便粉丝

2021-12-18 发布

2021-12-18 实施

河南尧松食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南尧松食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：晋书望。

HN

QB

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。

本标准适用于以马铃薯淀粉(或红薯淀粉)、饮用水、食用盐为原料,经制浆、铺浆、蒸煮熟制、冷却脱离、常温老化、低温老化、竖切丝、横切、称量装碗、定型烘干或不烘干、冷却、制成粉丝饼、而后加入外购的调料包[调味酱包、调味粉包、调味醋包、蔬菜包、花生包、酸豆角包(酱腌菜)、红汤包、辣油包、花甲肉包、金针菇包(腌渍食用菌)、扇贝肉包、牛杂包(酱卤肉)、油包、葱油包、牛骨汤调味料中的几种]、封口、包装而成的方便粉丝。

调味酱包【大豆油、食用牛油、辣椒、蒜、大葱、蚝油、芝麻酱、黄豆酱、食用盐、酵母抽提物、牛肉抽提物(牛肉、水、食用盐)、白砂糖、酿造酱油、芝麻、芝麻油、辣椒粉、花椒粉、香辛料(辣椒、花椒、小茴香、大茴香、孜然)、食品添加剂(谷氨酸钠、维生素E、辣椒红)、鸡汁调味料、食品用香精(牛肉香精)中的几种为原料,含两种或两种以上调味料】;

调味粉包{食用盐、鸡粉调味料、牛肉调味料(牛骨、肉提取物、食用盐、麦芽糊精、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠)、纯虾粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味粉(酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精)、植脂末【淀粉糖、植物油、食品添加剂(酪氨酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)】、食品添加剂(谷氨酸钠、焦糖色、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅)、白砂糖、辣椒、香辛料(花椒、胡椒、姜粉、大茴香、小茴香、花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、香叶(月桂叶)、丁香、砂仁、孜然、草果)、白芷中的几种为原料,含两种或两种以上调味料};

蔬菜包【脱水青梗菜、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种,添加或不添加脱水豆段(大豆粉、纯净水、食用盐)、豆丁、脱水海带、紫菜、炒芝麻中的一种或几种为原料】;

辣油包【大豆油、辣椒片为主要原料,添加芝麻、花椒粉、香辛料(花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、黑胡椒、姜粉、大茴香、小茴香、丁香、孜然)、食用香精(牛肉味香精)中的一种或几种】;

油包(液态复合调味料):大豆油、辣椒、大葱、香辛料(花椒、辣椒、大茴香、桂皮)、芝麻油、食品添加剂(辣椒红);

红汤包(液态复合调味料):大豆油、精炼棕榈油、大葱、鲜辣椒、鲜番茄、番茄酱、鸡汁调味料、食用盐、白砂糖、食品添加剂(谷氨酸钠、山梨酸钾);

花生包(熟制):麻辣花生(花生仁、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒、花椒)或炒制花生

米、辣椒片、花椒；

调味醋包：酿造食醋（饮用水、高粱、麦麸、大麦、豌豆、食用盐）、食用盐；

酸豆角包（酱腌菜）：豆角、辣椒、食用盐、植物油、酵母抽提物、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠）、食品用香精；

花甲肉包：花甲肉、大豆油、白砂糖、食用盐、香辛料、食品用香精香料；

扇贝肉包：扇贝、白砂糖、植物油、食用盐、辣椒油、酵母提取物、料酒、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5’-呈味核苷酸二钠）；

金针菇包（腌渍食用菌）：金针菇、食用盐、食品添加剂（柠檬酸、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾）；

牛杂包（酱卤肉）：牛肚、牛板筋、植物油、黄豆酱、油辣椒、辣椒、花椒、白砂糖、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、白酒、孜然粉、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素）、食品用香精香料。

葱油包：大豆油、青葱、食用香精（葱味香精）；

牛骨汤调味料：牛骨汤、纯净水、香辛料、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）。

根据原料不同，可分为酸辣味（酸豆角）方便粉丝、红汤花甲方便粉丝、蒜蓉扇贝方便粉丝、麻辣烫方便粉丝、香辣牛杂方便粉丝、安阳骨汤扁粉菜。

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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 调味酱包、调味粉包、调味醋包、油包、辣油包、红汤包、葱油包、牛骨汤调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 蔬菜包、花甲肉包、扇贝肉包、金针菇包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.6 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 酸豆角包 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 牛杂包应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	块状、允许有碎块配固态、液态、半固态调料包	
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
	干 粉 丝 饼	湿 粉 丝 饼	调 味 酱 包	辣 油 包	蔬 菜 包	葱 包、 油 包	调 味 粉 包	调 味 醋 包	金 针 菇 包	牛 杂 包	花 甲 肉 包	扇 贝 肉 包	酸 豆 角 包	红 汤 包	牛 骨 汤 调 味 料	花 生 包	
水 分 ， g/100g ≤	14	80	10	-	10	-	10	-	90	75	85	85	-	-	-	-	GB 5009. 3
酸价（以 脂肪计） （KOH）， mg/g≤	-	-	5.0	5.0	-	5.0	-	-	-	-	-	-	-	5.0	5.0	3.0	GB 5009.229
过 氧 化 值（以脂 肪计）， g/100g ≤	-	-	0.25	0.25	-	0.25	-	-	-	-	-	-	-	0.2 5	0.2 5	0.5	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.4																GB 5009. 12
无 机 砷 （ 以 As 计 ）， mg/kg≤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5	0.5	-	-	-	-	GB 5009. 11
总砷（以 As 计）， mg/kg≤	-	-	0.5	0.5	-	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	-	-	-	0.5	0.5	-	GB 5009. 11
黄 曲 霉 毒素 B ₁ ， μ g/kg ≤	5	5	5	5	-	5	-	5	-	-	-	-	-	5	-	20	GB 5009. 22
镉（以 Cd 计）， mg/kg≤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1	0.5	0.5	-	-	0.1	0.5	GB 5009. 15
铬（以 Cr 计），	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.0	2.0	2.0	-	-	-	-	GB 5009. 123

mg/kg≤																	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5	-	-	-	1.0	1.0	0.5	-	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg ≤	-	-	-	-	-	-	-	-	0.3	0.5	-	-	1.0	-	-	-	GB 5009. 121
双乙酸钠，g/kg ≤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.0	-	-	-	-	-	-	GB 5009. 277
淀粉，% ≥	70	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009. 9
灰分，% ≤	0.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009. 4
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg ≤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	GB 5009. 33
N-二甲基亚胺，μg/kg≤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.0	4.0	4.0	-	-	-	-	GB 5009. 26
乙二胺四乙酸二钠，g/kg≤	-	-	-	-	-	-	-	-	0.2	-	-	-	0.25	-	-	-	GB 5009. 278 或 SN/T 3855

注 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。*仅适用于干粉丝饼或湿粉丝饼和调料包的混合检验。

2、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。

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
致泻大肠埃希氏菌 ^c ,/25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c ,/25g	5	0	0	-	GB 4789. 30

注：^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

^b仅适用于粉丝饼和调料包的混合检验。

^c仅适用于牛杂包的检验。

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

外购料包中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

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用于粉丝饼）、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

本标准适用于以马铃薯淀粉(或红薯淀粉)、饮用水、食用盐为原料,经制浆、铺浆、蒸煮熟制、冷却脱离、常温老化、低温老化、竖切丝、横切、称量装碗、定型烘干或不烘干、冷却、制成粉丝饼、而后加入外购的调料包[调味酱包、调味粉包、调味醋包、蔬菜包、花生包、酸豆角包(酱腌菜)、红汤包、辣油包、花甲肉包、金针菇包(腌渍食用菌)、扇贝肉包、牛杂包(酱卤肉)、油包、葱油包、牛骨汤调味料中的几种]、封口、包装而成的方便粉丝。

调味酱包【大豆油、食用牛油、辣椒、蒜、大葱、蚝油、芝麻酱、黄豆酱、食用盐、酵母抽提物、牛肉抽提物(牛肉、水、食用盐)、白砂糖、酿造酱油、芝麻、芝麻油、辣椒粉、花椒粉、香辛料(辣椒、花椒、小茴香、大茴香、孜然)、食品添加剂(谷氨酸钠、维生素 E、辣椒红)、鸡汁调味料、食品用香精(牛肉香精)中的几种为原料,含两种或两种以上调味料】;

调味粉包{食用盐、鸡粉调味料、牛肉调味料(牛骨、肉提取物、食用盐、麦芽糊精、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠)、纯虾粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味粉(酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精)、植脂末**【**淀粉糖、植物油、食品添加剂(酪氨酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)**】**、食品添加剂(谷氨酸钠、焦糖色、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅)、白砂糖、辣椒、香辛料(花椒、胡椒、姜粉、大茴香、小茴香、花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、香叶(月桂叶)、丁香、砂仁、孜然、草果)、白芷中的几种为原料,含两种或两种以上调味料};

蔬菜包【脱水青梗菜、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种,添加或不添加脱水豆段(大豆粉、纯净水、食用盐)、豆丁、脱水海带、紫菜、炒芝麻中的一种或几种为原料】;

辣油包【大豆油、辣椒片为主要原料,添加芝麻、花椒粉、香辛料(花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、黑胡椒、姜粉、大茴香、小茴香、丁香、孜然)、食用香精(牛肉味香精)中的一种或几种】;

油包(液态复合调味料):大豆油、辣椒、大葱、香辛料(花椒、辣椒、大茴香、桂皮)、芝麻油、食品添加剂(辣椒红);

红汤包(液态复合调味料):大豆油、精炼棕榈油、大葱、鲜辣椒、鲜番茄、番茄酱、鸡汁调味料、食用盐、白砂糖、食品添加剂(谷氨酸钠、山梨酸钾);

花生包(熟制):麻辣花生(花生仁、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒、花椒)或炒制花生米、辣椒片、花椒;

调味醋包:酿造食醋(饮用水、高粱、麦麸、大麦、豌豆、食用盐)、食用盐;

酸豆角包(酱腌菜):豆角、辣椒、食用盐、植物油、酵母抽提物、香辛料、食品添加剂(谷

氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠）、食品用香精；

花甲肉包：花甲肉、大豆油、白砂糖、食用盐、香辛料、食品用香精香料；

扇贝肉包：扇贝、白砂糖、植物油、食用盐、辣椒油、酵母提取物、料酒、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）；

金针菇包（腌渍食用菌）：金针菇、食用盐、食品添加剂（柠檬酸、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾）；

牛杂包（酱卤肉）：牛肚、牛板筋、植物油、黄豆酱、油辣椒、辣椒、花椒、白砂糖、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、白酒、孜然粉、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素）、食品用香精香料。

葱油包：大豆油、青葱、食用香精（葱味香精）；

牛骨汤调味料：牛骨汤、纯净水、香辛料、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）。

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，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。

河南尧松食品有限公司