



411113S-2021



河南粟心食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2021

---

# 方便粉丝

2021-05-24 发布

2021-05-24 实施

---

河南粟心食品有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南粟心食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、河南粟心食品有限公司。

本标准主要起草人：杨纪民、范凤勤、张海英。

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。

本标准适用于以粉丝饼配以调味料包（粉包、酱包、辣椒调味油包、脱水菜包、酸菜包、醋包、脱水腐皮包、炒制花生仁包、蛤蜊包、牛杂包中的几种），经组合包装而成的方便粉丝。

粉丝饼是以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的多种为原料，加入生活饮用水，经和浆、成型、干燥、冷却而成。

粉包（固态复合调味料）（外购）：食用盐、麦芽糊精、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果）、食用葡萄糖、咖喱粉、乳粉、可可粉、紫薯淀粉、味精、白砂糖、芝麻、食用香精、酵母抽提物、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、香兰素、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、谷氨酸钠。

酱包（半固态复合调味料）（外购）：棕榈油、牛油、葱、姜、蒜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、牛肉、芝麻、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果）、食用盐、白砂糖、味精、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、焦糖色（亚硫酸铵法）、维生素 E（抗氧化剂）、山梨酸钾、辣椒红。

辣椒调味油包（液态复合调味料）（外购）：大豆油、辣椒、葱、花椒、芝麻、辣椒油树脂、辣椒红。

脱水菜包（外购）：香葱、青菜、胡萝卜、蒜苗、黄豆、豌豆、芝麻、海苔。

酸菜包（外购）：白菜、白醋、白砂糖、食用盐、姜、辣椒。

醋包（外购）：酿造食醋（饮用水、高粱、玉米、米糠、麸皮、小米、大麦、豌豆、食用盐）。

脱水豆腐皮（外购）：大豆、饮用水。

炒制花生仁（外购）：花生、食用盐。

蛤蜊包（外购）：蛤蜊、大豆油、食用盐、香辛料（辣椒、花椒、八角）、味精。

牛杂包（外购）：牛杂、牛油、香辛料（花椒、八角、丁香、小茴香、肉豆蔻、高良姜、草果）、食用盐。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 粉丝饼应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。



淀粉, %	≥	70.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.9
总氮 (以 N 计), g/100g	≥	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.5
灰分, g/100g	≤	2.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.4
总灰分, g/100g	≤	-	55.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	-	55.0	55.0	-	-	-	-	-	-	4.0	-	GB 5009.44
复水率, %	≥	250	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	附录 A
总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥	-	-	-	-	-	-	3.5	-	-	-	-	GB/T 5009.41
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	-	-	5.0 <sup>a</sup>	3.0	-	-	-	-	-	3.0	3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪 计), g/100g	≤	-	-	0.25	0.25	-	-	-	-	-	0.2 5	0.50	GB 5009.227
山梨酸钾 (以山梨酸 计), g/kg	≤	-	-	1.0	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.28
亚硝酸盐 (以亚硝酸 钠计), mg/kg	≤	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	GB 5009.33
阿斯巴甜, g/kg	≤	-	2.0	2.0	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.263
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5	-	-	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0 <sup>b</sup>										20	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4											GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5											GB 5009.11

注: 1. \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

2. a不适用于含发酵型配料 (黄豆酱、甜面酱) 的产品;

3. 总砷和铅指标适用于粉丝和搭配的调味料包 (粉包、酱包、辣椒调味油包、脱水菜包、酸菜包、醋包、脱水腐皮包、炒制花生仁包、蛤蜊包、牛杂包中的几种) 混合后检验。

4. b 适用于粉丝和搭配的调味料包 (粉包、酱包、辣椒调味油包、脱水菜包、酸菜包、醋包、脱水腐皮包、蛤蜊包、牛杂包中的几种) 混合后检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 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 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 36
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 适用于含牛肉的料包检验; 适用于粉丝饼、料包混合后的检验。					

## 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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分(限粉丝饼)、复水性(限粉丝饼)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录A

## 复水率的检验方法

取一块粉丝饼置于带盖的容器中，加入约5倍于粉丝饼质量的沸水，立即加盖保温，6min后，将试样和汤汁倒入标准筛上滤干2min，称量。粉丝饼在腹水率按下式计算：

$$F = (m_2 - m_1) \times 100 / m_1$$

式中：F—腹水率，%

$m_1$ —粉丝饼腹水前的质量， 单位：g；

$m_2$ —粉丝饼腹水后的质量， 单位：g。

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以粉丝饼配以调味料包（粉包、酱包、辣椒调味油包、脱水菜包、酸菜包、醋包、脱水腐皮包、炒制花生仁包、蛤蜊包、牛杂包中的几种），经组合包装而成的方便粉丝。

粉丝饼是以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的多种为原料，加入生活饮用水，经和浆、成型、干燥、冷却而成。

粉包（固态复合调味料）（外购）：食用盐、麦芽糊精、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果）、食用葡萄糖、咖喱粉、乳粉、可可粉、紫薯淀粉、味精、白砂糖、芝麻、食用香精、酵母抽提物、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、香兰素、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、谷氨酸钠。

酱包（半固态复合调味料）（外购）：棕榈油、牛油、葱、姜、蒜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、牛肉、芝麻、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果）、食用盐、白砂糖、味精、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、焦糖色（亚硫酸铵法）、维生素 E（抗氧化剂）、山梨酸钾、辣椒红。

辣椒调味油包（液态复合调味料）（外购）：大豆油、辣椒、葱、花椒、芝麻、辣椒油树脂、辣椒红。

脱水菜包（外购）：香葱、青菜、胡萝卜、蒜苗、黄豆、豌豆、芝麻、海苔。

酸菜包（外购）：白菜、白醋、白砂糖、食用盐、姜、辣椒。

醋包（外购）：酿造食醋（饮用水、高粱、玉米、米糠、麸皮、小米、大麦、豌豆、食用盐）。

脱水豆腐皮（外购）：大豆、饮用水。

炒制花生仁（外购）：花生、食用盐。

蛤蜊包（外购）：蛤蜊、大豆油、食用盐、香辛料（辣椒、花椒、八角）、味精。

牛杂包（外购）：牛杂、牛油、香辛料（花椒、八角、丁香、小茴香、肉豆蔻、高良姜、草果）、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》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。