



411436S-2021



河南国淳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2021

方便粉丝（米粉、面皮）

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

河南国淳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南国淳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李高举。

H N

Q B

方便粉丝（米粉、面皮）

1 范围

本标准规定了方便粉丝（米粉、面皮）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于粉丝包或米粉包或面皮包，搭配外购的配料包（调味粉包、调味酱包、调味醋包、花生包、菜包、油包中的一种或几种），组合包装而成的方便粉丝（米粉、面皮）

粉丝包是以马铃薯淀粉(或红薯淀粉)、生活饮用水为原料，辅以或不辅以食用盐，经和面、熟制成型、切断、烘干、包装而制成。

米粉包是以大米粉、生活饮用水为原料，辅以或不辅以马铃薯淀粉(或红薯淀粉)、食用盐中的一种或几种，经和面、熟制成型、切断、烘干、包装而制成。

面皮包是以小麦粉、生活饮用水为原料，辅以或不辅以马铃薯淀粉(或红薯淀粉)、食用盐中的一种或几种，经和面、熟制成型、切断、烘干、包装而制成。

调味粉包配料【鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、辣椒、香辛料、牛肉粉、鸡精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）中的几种为原料，含两种或两种以上调味料】；

调味酱包配料【植物油、辣椒、酿造酱油、白砂糖、鸡粉调味料、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、辣椒红、山梨酸钾）、芝麻、大葱、蒜、花椒、食用香精、香辛料、牛油、芝麻油、黄豆酱、鸡精、姜中的几种为原料，含两种或两种以上调味料】；

调味醋包配料【酿造食醋、酿造酱油，辅以或不辅以生活饮用水、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、食用盐、香辛料中的一种或几种】；

花生包（油炸花生）配料【花生仁、大豆油为原料，辅以或不辅以食用盐、辣椒、花椒、麻椒、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）中的一种或几种】

菜包配料【脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱中的一种或几种为原料，辅以或不辅以炒芝麻、脱水豆棒（豆制品）中的一种或几种】；

油包配料【精炼植物油、辣椒、香辛料、辣椒红、辅以或不辅以辣椒油树脂】。

根据配料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 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 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 外购的配料包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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	具有本品应有的性状	
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
水分 ^a ，%	≤ 14	GB 5009. 3
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	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
酸价 ^c （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤ 0.50	GB 5009. 227
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a仅适用于粉丝包或米粉包或面皮包的检验； ^b仅适用于调味酱包、油包的检验，配料中如使用发酵原料或酸性配料的，酸价指标不适用； ^c仅适用于花生包的检验； ^d仅适用于使用该食品添加剂的配料包的检验。 其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标仅适用于粉丝包或米粉包或面皮包和配料包的混合检验。		

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 ^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
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1 执行。					
^b 适用于粉丝包或米粉包或面皮包和配料包的混合检验。					

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、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于粉丝包或米粉包或面皮包）、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

本标准适用于粉丝包或米粉包或面皮包，搭配外购的配料包（调味粉包、调味酱包、调味醋包、花生包、菜包、油包中的一种或几种），组合包装而成的方便粉丝（米粉、面皮）

粉丝包是以马铃薯淀粉(或红薯淀粉)、生活饮用水为原料，辅以或不辅以食用盐，经和面、熟制成型、切断、烘干、包装而制成。

米粉包是以大米粉、生活饮用水为原料，辅以或不辅以马铃薯淀粉(或红薯淀粉)、食用盐中的一种或几种，经和面、熟制成型、切断、烘干、包装而制成。

面皮包是以小麦粉、生活饮用水为原料，辅以或不辅以马铃薯淀粉(或红薯淀粉)、食用盐中的一种或几种，经和面、熟制成型、切断、烘干、包装而制成。

调味粉包配料【鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、辣椒、香辛料、牛肉粉、鸡精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）中的几种为原料，含两种或两种以上调味料】；

调味酱包配料【植物油、辣椒、酿造酱油、白砂糖、鸡粉调味料、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、辣椒红、山梨酸钾）、芝麻、大葱、蒜、花椒、食用香精、香辛料、牛油、芝麻油、黄豆酱、鸡精、姜中的几种为原料，含两种或两种以上调味料】；

调味醋包配料【酿造食醋、酿造酱油，辅以或不辅以生活饮用水、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、食用盐、香辛料中的一种或几种】；

花生包（油炸花生）配料【花生仁、大豆油为原料，辅以或不辅以食用盐、辣椒、花椒、麻椒、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）中的一种或几种】

菜包配料【脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱中的一种或几种为原料，辅以或不辅以炒芝麻、脱水豆棒（豆制品）中的一种或几种】；

油包配料【精炼植物油、辣椒、香辛料、辣椒红、辅以或不辅以辣椒油树脂】。

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。