



412986S-2022



民权县焦堂景旭粉条销售有限公司企业标准

Q/MJJF 0001S-2022

---

# 方便红薯粉条丸子

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

---

民权县焦堂景旭粉条销售有限公司 发布

## 前 言

本标准由民权县焦堂景旭粉条销售有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹景旭、肖飞。

H N

Q B

# 方便红薯粉条丸子

## 1 范围

本标准规定了方便红薯粉条丸子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯粉条（经粉碎、清洗）为主要原料，加入红薯淀粉、生活饮用水、食用盐、大豆油、鸡蛋粉，经混合搅拌、成型、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）油炸、冷却而成的红薯粉条丸子，撒上香辛料【小茴香粉、八角粉、花椒粉、肉桂粉、桂皮粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、姜粉、草果粉、辣椒粉、姜黄粉、高良姜粉、丁香粉、砂仁粉、孜然（枯茗）粉、山奈粉、葫芦巴、月桂叶粉、丁香粉、葛缕子粉、多香果粉、百里香粉、芫荽粉、豆蔻粉、荜拔粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】或搭配外购调料包（调味粉包、调味醋包、骨汤包、菜包中的几种），经过组合或不组合、包装而成的方便红薯粉条丸子。

根据原料工艺不同可分为：撒料产品：方便红薯粉条丸子（干吃）；搭配外购调料包产品：方便红薯粉条丸子（冲泡）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 调味粉包、骨汤包、调味醋包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 葵花籽油、玉米油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋或1桶，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮5分钟后嗅其气味，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

2.3.1 方便红薯粉条丸子（干吃）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	≤ 20	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计）, g/100g	≤ 8	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.3.2 方便红薯粉条丸子（冲泡）理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	红薯粉 丝丸子	调味粉 包	骨汤包	菜包	调味醋 包	
水分, g/100g	20	15	/	12	/	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计）, g/100g	8	58	25	/	/	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	0.25	/	0.25	/	/	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	3.0	/	5.0	/	/	GB 5009.229
铅*（以Pb计）, mg/kg	0.4					GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	5.0					GB 5009.22

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

铅、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>指标适用于红薯粉条丸子与调料包充分混合后进行检测。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 规定。

表 4 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
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
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

\*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

方便红薯粉条丸子（冲泡）：适用于红薯粉条丸子与调料包充分混合处理后进行检测。

方便红薯粉条丸子（干吃）：适用于处理后直接进行检测。

### 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

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。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以红薯粉条（经粉碎、清洗）为主要原料，加入红薯淀粉、生活饮用水、食用盐、大豆油、鸡蛋粉，经混合搅拌、成型、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）油炸、冷却而成的红薯粉条丸子，撒上空辛料【小茴香粉、八角粉、花椒粉、肉桂粉、桂皮粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、姜粉、草果粉、辣椒粉、姜黄粉、高良姜粉、丁香粉、砂仁粉、孜然（枯茗）粉、山奈粉、葫芦巴、月桂叶粉、丁香粉、葛缕子粉、多香果粉、百里香粉、芫荽粉、豆蔻粉、荜拔粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】或搭配外购调料包（调味粉包、调味醋包、骨汤包、菜包中的几种），经过组合或不组合、包装而成的方便红薯粉条丸子。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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

民权县焦堂景旭粉条销售有限公司