



413202S-2022



焦作市林意食品厂企业标准

Q/JLS 0002S-2022

方便粉皮/粉条/粉丝

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

焦作市林意食品厂 发布

前 言

本标准由焦作市林意食品厂提出。

本标准由焦作市林意食品厂起草。

本标准主要起草人：张满意、白利婷、于秀英、聂海燕。

H N
Q B

方便粉皮/粉条/粉丝

1 范围

本标准规定了方便粉皮/粉条/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、绿豆淀粉、山药淀粉、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，经和浆、成型、晾晒、冷冻、分切、晾晒、膨化或不膨化、包装而成粉皮/粉条/粉丝（自制）；辅以外购调味包【调味粉包、半固态调味料（酱）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）、酸菜包（酱腌菜）、豆芽菜包（酱腌菜）、海带包、炒黄豆包】中的几种组合包装加工而成的方便粉皮/粉条/粉丝。

根据产品配料不同，可将产品分为：方便粉皮、方便粉条、方便粉丝。

2 要求

2.1 原料

- 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、绿豆淀粉、山药淀粉、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 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 炒黄豆包应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 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（酱）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）、豆芽菜包（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	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14 (仅适用于粉皮/粉条/粉丝)	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 【适用于半固态调味料(酱)包、调味油包】	GB 5009.229
	≤ 3.0 (适用于花生包、炒黄豆包)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 【适用于半固态调味料(酱)包、调味油包、花生包、炒黄豆包】	GB 5009.227
*铅 ^b (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a酸价指标不适用于使用发酵型配料(豆酱、甜面酱、豆豉)的调味酱包; b适用于粉皮/粉条/粉丝和调味包的混合检验。		

2.4 微生物限量

将粉皮/粉条/粉丝和调味包充分混合后, 其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 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。					

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定, 外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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【仅适用于粉皮/粉条/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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、山药淀粉、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，经和浆、成型、晾晒、冷冻、分切、晾晒、膨化或不膨化、包装而成粉皮/粉条/粉丝（自制）；辅以外购调味包【调味粉包、半固态调味料（酱）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）、酸菜包（酱腌菜）、豆芽菜包（酱腌菜）、海带包、炒黄豆包】中的几种组合包装加工而成的方便粉皮/粉条/粉丝。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》，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市林意食品厂