



413265S-2022



河南省丽星亿源食品有限公司企业标准

Q/HLYS 0008S-2022

粉丝饼

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

河南省丽星亿源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省丽星亿源食品有限公司提出。

本标准由河南省丽星亿源食品有限公司起草。

本标准起草人：孙文红。

H N
Q B

粉丝饼

1 范围

本标准规定了粉丝饼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种）为主要原料，添加饮用水、食用盐，经预处理、调配、混合搅拌、刮板下料成型、蒸制、冷却、脱离、常温老化、切制（竖切、横切）、称量、装碗定型、自动压碗、干燥、包装而成的粉丝饼。

根据所用原料不同，产品分类为：红薯粉丝饼、马铃薯粉丝饼。

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 红薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有该产品应有的色泽，有光泽，呈半透明状	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，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	外形整齐，呈圆饼型；粉丝饼两面平整，基本无异常凸起，略有断条	
滋、气味	具有该产品固有的滋气味，无霉味、酸臭味、哈喇味及其他异味	
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/(g/100g) ≤	14.0	GB 5009.3
食用盐（以 Cl ⁻ 计）/(g/100g) ≤ （仅适用于添加食用盐的产品）	2.5	GB 5009.44

*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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/（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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注1： ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行；					
注 2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

粉丝饼是以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种）为主要原料，添加饮用水、食用盐，经预处理、调配、混合搅拌、刮板下料成型、蒸制、冷却、脱离、常温老化、切制（竖切、横切）、称量、装碗定型、自动压碗、干燥、包装而成的粉丝饼。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》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。

河南省丽星亿源食品有限公司

H N
Q B