



413368S-2022



洛阳市大成食品有限公司企业标准

Q/LDS 0002S-2022

方便粉丝（条、皮）

2022-12-14 发布

2022-12-14 实施

洛阳市大成食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市大成食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周培营 、李 辉。

本标准自发布实施日起代替 Q/LDS0002S-2018。

H N
Q B

方便粉丝(条、皮)

1 范围

本标准规定了方便粉丝(条、皮)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干/湿粉丝(条、皮)为主料包,搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包(熟制)、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种,经组合包装而成的方便粉丝(条、皮)。

干/湿粉丝(条、皮)(06.05.02.01 粉丝、粉条):以食用淀粉(红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉)中的一种或几种为主要原料,添加或者不添加玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、香芋粉、蕨根粉、魔芋粉、谷朊粉中的一种或多种、果蔬粉(菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、番茄粉中的一种或多种)或果蔬汁(菠菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、山药、番茄中的一种或多种)、鸡蛋粉(全蛋粉或蛋黄粉)或鸡蛋液(鸡蛋经清洗、打液)、食用盐、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵(或硫酸铝钾)、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种,加水 and 浆、熟制成型、冷却老化、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、包装而成。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、香芋粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 蕨根粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、番茄粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 菠菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、山药、番茄应无污染、无霉变、无腐烂,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.13 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

- 2.1.14 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.24 籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.26 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.27 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.28 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.30 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.32 肉包、牛肚包、脱水牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.33 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.34 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.37 肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.38 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.40 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.41 生活饮用水应符合 GB 5749 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
----	----	------

	主料包	料包	
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	具有各料包应有的色泽和外观	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽和外观、性状、杂质，样品经煮制后，温开水漱口，嗅其气味，品其滋味
性状	具有产品应有的性状	具有各料包应有的性状	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味，无异味	具有各料包应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	14[适用于干粉丝(条、皮)]	GB 5009.3
	75[湿粉丝(条、皮)]	
*铅 ^b (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^b 总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^b 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.227
^a 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.229
^c 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
^c 铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 适用于外购产品的混合检验; 其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱料包。 b 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于产品的混合检验。 c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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 中的平板计数法
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

b 适用于主料包和各料包的混合检验。

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 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 其他要求

外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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[仅适用于干/湿粉丝（条、皮）]、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干/湿粉丝（条、皮）为主料包，搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种，经组合包装而成的方便粉丝（条、皮）。

干/湿粉丝（条、皮）（06.05.02.01 粉丝、粉条）：以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加或者不添加玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、香芋粉、蕨根粉、魔芋粉、谷朊粉中的一种或多种、果蔬粉（菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、番茄粉中的一种或多种）或果蔬汁（菠菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、山药、番茄中的一种或多种）、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种，加水和浆、熟制成型、冷却老化、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、包装而成。

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，制订本企业标准，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。

洛阳市大成食品有限公司