



410062S-2022



河南盈康食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2022

# 方便粉丝

2022-01-07 发布

2022-01-07 实施

河南盈康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南盈康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：栗艳清。

H N  
Q B

# 方便粉丝

## 1 范围

本标准规定了方便粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于粉丝包，搭配外购的配料包，组合包装而成的方便粉丝。

粉丝包是以小麦粉淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入大米粉，加入或不加入食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油的一种或几种），添加或不添加食用盐，加入生活饮用水经和浆、高温挤压成型、老化、松丝、干燥或不干燥、微波杀菌加工而成。

外购配料包如下：

干菜包：脱水海带、脱水豆腐皮、脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香菜中的一种或几种，添加或不添加牛肉粒、鸡肉粒。

坚果籽类包（熟制）：豌豆、青豆、黄豆、花生仁中的一种或几种，加入或不加入大蒜、食用植物油、辣椒、花椒、胡椒、味精。

调味粉包：食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的几种）、陈皮、咖喱粉、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，含两种或两种以上的调味料。

油辣椒包：食用植物油或牛油中的一种或两种、辣椒、芝麻、香辛料。

肉丁酱料包：大豆油、鸡胸肉、花椒、麻椒、孜然、郫县豆瓣酱、白砂糖、咖喱粉、香辛料。

调味酱料包：香辣酱、辣椒酱、大豆油、花椒粉、麻辣粉、孜然粉、复合香辛料粉、白砂糖、白芝麻。

液体调味料包：酿造食醋、酿造酱油中的一种或两种、水。

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 小麦粉淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.6外购的配料包应符合 SB/T 11194 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 <sup>a</sup> , %	14（经干燥产品） 35（未经干燥产品）	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 <sub>1</sub> ，μg/kg	5.0	GB 5009.22
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	5.0（油辣椒包） 3.0（坚果包）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	0.25（油辣椒包） 0.4（坚果包）	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； <sup>a</sup> 仅适用于粉丝包的检验； 其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 指标仅适用于粉丝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 <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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。 粉丝包和配料包应混合后检验。					

## 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

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。

## 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）、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，搭配外购的配料包，组合包装而成的方便粉丝。

粉丝包是以小麦粉淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入大米粉，加入或不加入食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油的一种或几种），添加或不添加食用盐，加入生活饮用水经和浆、高温挤压成型、老化、松丝、干燥或不干燥、微波杀菌加工而成。

外购配料包如下：

干菜包：脱水海带、脱水豆腐皮、脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香菜中的一种或几种，添加或不添加牛肉粒、鸡肉粒。

坚果籽类包（熟制）：豌豆、青豆、黄豆、花生仁中的一种或几种，加入或不加入大蒜、食用植物油、辣椒、花椒、胡椒、味精。

调味粉包：食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、莪术、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的几种）、陈皮、咖喱粉、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，含两种或两种以上的调味料。

油辣椒包：食用植物油或牛油中的一种或两种、辣椒、芝麻、香辛料。

肉丁酱料包：大豆油、鸡胸肉、花椒、麻椒、孜然、郫县豆瓣酱、白砂糖、咖喱粉、香辛料。

调味酱料包：香辣酱、辣椒酱、大豆油、花椒粉、麻辣粉、孜然粉、复合香辛料粉、白砂糖、白芝麻。

液体调味料包：酿造食醋、酿造酱油中的一种或两种、水。

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。