



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、茴萝、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 ^a , % \leq	14 (经干燥产品) 35 (未经干燥产品)	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg \leq	5.0	GB 5009.22
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g \leq	5.0 (油辣椒包) 3.0 (坚果包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g \leq	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;
^a仅适用于粉丝包的检验;
其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁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 ^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: ^a 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。

Q B

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、茴萝、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《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。