



410960 S-2022



洛阳夏岩食品有限公司企业标准

Q/LXS 0001S-2022

# 方便粉丝

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

洛阳夏岩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳夏岩食品有限公司提出。

本标准由洛阳市新安县公共检验检测中心和洛阳夏岩食品有限公司共同起草。

本标准起草人：王治平、樊志强。

H N

Q B

# 方便粉丝

## 1 范围

本标准规定了方便粉丝的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、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，适量添加或不添加食用植物油（棕榈油或大豆油），经配料、搅拌混合、加水和浆、熟化成型、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的粉丝饼，搭配外购配料包【调味粉包、调味酱包、菜肴包、酸味包、辣椒油包、花生包、蔬菜包中的一种或几种】，包装而成的方便粉丝。

**调味粉包：**食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料。

**调味酱包：**剁椒酱、精炼植物油（棕榈油）、水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、白辣椒、豆腐干、牛肉膏（牛肉抽提物、酵母抽提物、香辛料、牛肉、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠）、生姜、辣椒、豆酱、香辛料、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，包含两种或两种以上调味料。

**菜肴包（熟肉制品）：**以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）或食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）、蔬菜（黄花菜、蒜苔、胡萝卜、竹笋、黑辣椒中的一种或几种）、食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳中的一种或几种）、酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡菜中的一种或几种）、蔬菜（生姜、大葱、洋葱、大蒜中的一种或几种）、调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱、叉烧酱、咖喱粉）、香辛料、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种）、食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、β-胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种）、海带、紫菜中的几种组成的菜肴包。

**酸味包：**老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成。

**辣椒油包：**大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂。

**花生包：**花生（熟）为原料，添加植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）中的几种组成。

**蔬菜包：**以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆、脱水南瓜、脱水豇豆中的一种或几种，经混合、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 调味粉包、菜肴包、调味酱包、蔬菜包、辣椒油包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 酸味包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 花生包应符合 GB 19300 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
	粉丝饼	配料包	
性 状	外形整齐、细丝状、粉丝条粗细均匀	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，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
淀粉 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 75.0	GB 5009.9
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
	3.0 (仅适用于花生包)	
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.277
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
山梨酸钾 <sup>c</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
*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

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于粉丝饼的检验。

b 适用于菜肴包、调味酱包、辣椒油、花生包且未使用黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、酿造食醋的产品检验。

c 适用于使用该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

## 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
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
b 仅适用于使用牛肉的菜肴包产品的检验；  
微生物限量适用于粉丝饼和配料包的混合检验。

## 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

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 和 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（粉丝饼）、菌落总数、大肠菌群。

型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、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，适量添加或不添加食用植物油（棕榈油或大豆油），经配料、搅拌均匀、加水和浆、熟化成型、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的粉丝饼，搭配外购配料包【调味粉包、调味酱包、菜肴包、酸味包、辣椒油包、花生包、蔬菜包中的一种或几种】，包装而成的方便粉丝。

**调味粉包：**食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料。

**调味酱包：**剁椒酱、精炼植物油（棕榈油）、水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、白辣椒、豆腐干、牛肉膏（牛肉抽提物、酵母抽提物、香辛料、牛肉、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠）、生姜、辣椒、豆酱、香辛料、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，包含两种或两种以上调味料。

**菜肴包（熟肉制品）：**以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）或食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）、蔬菜（黄花菜、蒜苔、胡萝卜、竹笋、黑辣椒中的一种或几种）、食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳中的一种或几种）、酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍青菜中的一种或几种）、蔬菜（生姜、大葱、洋葱、大蒜中的一种或几种）、调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱、叉烧酱、咖喱粉）、香辛料、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种）、食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、 $\beta$ -胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种）、海带、紫菜中的几种组成的菜肴包。

**酸味包：**老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成。

**辣椒油包：**大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂。

**花生包：**花生（熟）为原料，添加植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）中的几种组成。

**蔬菜包：**以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆、脱水南瓜、脱水豇豆中的一种或几种，经混合、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。

洛阳夏岩食品有限公司

H N

Q B