



410975S-2022



河南新天豫食品有限公司企业标准

Q/HTY 0009S-2022

即食全薯粉丝

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南新天豫食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南新天豫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵天学、赵曙光、孙博、张宗现、赵清瑜、谢迪、冯义鹏、徐仕杰。

H N

Q B

即食全薯粉丝

1 范围

本标准规定了即食全薯粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准由粉丝饼、复合调味料（粉）、复合调味料（酱）组成。

粉丝饼适用于以红薯全粉或紫薯全粉为原料，加入生活饮用水、红薯淀粉，经调配、打糊、挤压、成型、烘干、包装加工而成的经开水冲泡后食用的即食全薯粉丝。

复合调味料（粉）是以食用盐、辣椒粉、八角粉、肉桂粉、胡椒粉、小茴香粉、呈味核苷酸二钠、咸味香精为原料，由市场购买。

复合调味料（酱）是以食用棕榈油、食用猪油、牛油、洋葱、大葱、生姜、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精、酱油、花椒粉、八角粉、肉桂粉、咸味香精为原料，由市场购买。

2 分类

根据原料不同可分为以下两种：

2.1 即食红薯全薯粉丝[由粉丝饼、复合调味料（粉）、复合调味料（酱）组成]

粉丝饼是以红薯全粉为原料，加入生活饮用水、红薯淀粉，经调配、打糊、挤压、成型、烘干、包装加工而成的经开水冲泡后食用的即食全薯红薯粉丝。

复合调味料（粉）是以食用盐、辣椒粉、八角粉、肉桂粉、胡椒粉、小茴香粉、呈味核苷酸二钠、咸味香精为原料，由市场购买。

复合调味料（酱）是以食用棕榈油、食用猪油、牛油、洋葱、大葱、生姜、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精、酱油、花椒粉、八角粉、肉桂粉、咸味香精为原料，由市场购买。

2.2 即食紫薯全薯粉丝[由粉丝饼、复合调味料（粉）、复合调味料（酱）组成]

粉丝饼是以紫薯全粉为原料，加入生活饮用水、红薯淀粉，经调配、打糊、挤压、成型、烘干、包装加工而成的经开水冲泡后食用的即食全薯紫薯粉丝。

复合调味料（粉）是以食用盐、辣椒粉、八角粉、肉桂粉、胡椒粉、小茴香粉、呈味核苷酸二钠、咸味香精为原料，由市场购买。

复合调味料（酱）是以食用棕榈油、食用猪油、牛油、洋葱、大葱、生姜、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精、酱油、花椒粉、八角粉、肉桂粉、咸味香精为原料，由市场购买。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 红薯全粉、紫薯全粉应符合 Q/HTY 0001S 的规定，（见附录 A）。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 红薯淀粉应符合 NY/T 1039 和 GB 31637 的规定。

3.1.4 复合调味料（粉）（食用盐、辣椒粉、八角粉、肉桂粉、胡椒粉、小茴香粉、呈味核苷酸二钠、咸味香精）应符合 GB 31644 的规定。

3.1.5 复合调味料（酱）（食用棕榈油、食用猪油、牛油、洋葱、大葱、生姜、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精、酱油、花椒粉、八角粉、肉桂粉、咸味香精）应符合 GB 31644 的规定。

3.2 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
性状	粉丝	粉丝条粗细均匀，外形整齐，基本无并丝、 无碎丝	从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	复合调味料（粉）	粉末状	
	复合调味料（酱）	酱状	
色泽	即食红薯全薯粉丝	白色	
	即食紫薯全薯粉丝	紫色	
	复合调味料（粉）	浅棕色	
	复合调味料（酱）	酱红色	
气、滋味	粉丝	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
	复合调味料（粉）	具有本品特有的香味、咸香滋味，无异味	
	复合调味料（酱）	具有酱香的气味，咸香适口，无异味	
杂质		无肉眼可见外来杂质	

3.3 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，%	粉丝饼 ≤	14.0	GB 5009.3
	复合调味料（粉） ≤	10	GB 5009.3
灰分，%（仅适用于粉丝饼） ≤		0.80	GB 5009.4
淀粉，%（仅适用于粉丝饼） ≥		75.0	GB 5009.9
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g ≤		0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计） ^b ，mg/kg ≤		0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计） ^b ，mg/kg ≤		0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^b ，μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于复合调味料（酱）的检测。			

b 仅适用于粉丝饼、复合调味料（粉）、复合调味料（酱）的混合检测。

3.4 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	100	1000	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。 微生物适用于粉丝饼、复合调味料（粉）、复合调味料（酱）的混合检测。					

3.5 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。

3.6 生产过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

食品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。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于粉丝饼、复合调味料（粉）】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



410743S-2022



河南新天豫食品有限公司企业标准

Q/HTY 0001S-2022

薯类全粉

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

河南新天豫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南新天豫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵天学、赵曙光、孙博、张宗现、赵清瑜、赵振华、冯义鹏、徐仕杰。

H N

Q B

薯类全粉

1 范围

本标准规定了薯类全粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜马铃薯、鲜红薯、鲜紫薯、鲜木薯、鲜芋头中的一种为原料，经清洗、去皮、挑选、切片、预煮、冷却、蒸煮、制泥、滚筒干燥、粉碎、过筛整形（过20目的为粉状、过8目的为颗粒状、不通过8目的为片状）、包装而成的即食产品或非即食产品。

根据原料不同分为：马铃薯全粉、红薯全粉、紫薯全粉、木薯全粉、芋头全粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.2 鲜红薯、鲜紫薯应符合 ZB B 23007 的规定。
- 2.1.3 鲜木薯应符合 NY/T 1520 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 鲜芋头应符合 NY/T 1049 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
性 状	粉末状或颗粒状或片装	从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 滋、味	具有产品应有的气滋、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, %	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 3.0	GB 5009.4
粗细度(20目筛)通过率, % (仅限粉状产品)	全部通过	GB/T 5507
粗细度(8目筛)通过率, % (仅限颗粒状产品)	全部通过	GB/T 5507
粗细度(8目筛)通过率, % (仅限片状产品)	全部不通过	GB/T 5507

Q/HTY 0001S-2022

含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿重计)(KOH), mg/100g	≤	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
溴氟菊酯, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.110
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5.0	SN/T 2324
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
氢氰酸 ^a , mg/kg	≤	10	GB 5009.36
注: a 仅适用于木薯全粉。			
*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

即食产品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	20	100	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	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号和 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准由粉丝饼、复合调味料（粉）、复合调味料（酱）组成。

粉丝饼适用于以红薯全粉或紫薯全粉为原料，加入生活饮用水、红薯淀粉，经调配、打糊、挤压、成型、烘干、包装加工而成的经开水冲泡后食用的即食全薯粉丝。

复合调味料（粉）是以食用盐、辣椒粉、八角粉、肉桂粉、胡椒粉、小茴香粉、呈味核苷酸二钠、咸味香精为原料，由市场购买。

复合调味料（酱）是以食用棕榈油、食用猪油、牛油、洋葱、大葱、生姜、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精、酱油、花椒粉、八角粉、肉桂粉、咸味香精为原料，由市场购买。

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。

河南新天豫食品有限公司