



411531S-2022



河南省龙贺食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

---

# 方便粉丝(面条、面皮)

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

---

河南省龙贺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省龙贺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏杰、范子涵、杨凯。

H N

Q B

# 方便粉丝(面条、面皮)

## 1 范围

本标准规定了方便粉丝(面条、面皮)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉丝、面皮或外购面条、外购面皮中的一种，搭配外购调味包【粉包、酸菜包、酱包、蔬菜包、醋包、花生包、辣椒油包、红油包、麻酱包、调味醋包中的多种】，经过组合包装而成的方便粉丝(面条、面皮)。

粉丝：以淀粉(红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种)为主要原料，加入或不加入魔芋粉、大米粉，加入食用盐、生活饮用水，经预热、螺旋搅拌、上料、熟化、冷却、脱离、常温老化、低温老化、竖切丝、定长横切、定量称重、装碗、连续性干燥、除潮、凉化、粉饼出机、包装而成；

面皮：以全麦粉、黑小麦粉、小麦粉、荞麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加红薯淀粉、加入饮用水，经配料、螺旋搅拌、上料、熟化成型、定量称重、装碗、烘干、凉化、粉饼出机、包装而成；

外购面条(非油炸方便面)(方便米面制品)[全麦粉、黑小麦粉、小麦粉、荞麦粉中的一种或几种，添加生活饮用水、食用盐制成]；

外购面皮[全麦粉、黑小麦粉、小麦粉、荞麦粉中的一种或几种，添加或不添加红薯淀粉、加入饮用水]；

外购粉包[食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、酸辣味香精、牛肉香精、香辣牛肉味香精、川香麻辣烫味香精、麻辣牛肉味香精、老坛酸菜味香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、超辣鸡肉味香精、牛肉粉调味料、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、炒芝麻、焦糖色、酵母抽提物、琥珀酸二钠、香菇粉、咖喱粉](含两种或两种以上调味料)；

外购酱包[食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、葱、姜、蒜、黄豆酱、食用盐、酱油、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、香菇粉、辣椒红、酸辣味香精、牛肉香精、香辣牛肉味香精、川香麻辣烫味香精、麻辣牛肉味香精、老坛酸菜味香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、超辣鸡肉味香精、炒芝麻、牛肉膏、山梨酸钾](含两种或两种以上调味料)；

外购蔬菜包[脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱叶、脱水白芝麻、脱水豆段中的几种]；

外购醋包[酿造食醋]；

外购辣椒油包[精炼植物油、辣椒红、食用香料(含辣椒油树脂)]；

外购花生包(熟制)[花生、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉]；

外购酸菜包[芥菜]；

外购红油包：精炼植物油、辣椒片、香辛料、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精；

外购调味醋包：酿造食醋、饮用水、食用盐、味精、白糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、添加或不添加酿造酱油；

外购麻酱包：芝麻酱、花生酱、精炼植物油、香辛料、食用香精、食用盐、辣椒红。

根据原料不同可分为：原味方便粉丝(面条)、酸辣味方便粉丝(面条)、原汁牛肉味方便粉丝(面条)、香辣牛肉味方便粉丝(面条)、川香麻辣烫味方便粉丝(面条)、麻辣牛肉味方便粉丝(面条)、老坛酸菜味方便粉丝(面条)、红烧牛肉味方便粉丝(面条)、香菇炖鸡味方便粉丝(面条)、超辣鸡肉味方便粉丝(面条)、红薯酸辣味方便粉丝(面条)、原味面皮、香辣味面皮、火鸡香辣味面皮、红油酸辣味面皮、醇香麻酱味面皮、香辣牛肉味面皮、麻辣味面皮、藤椒味面皮、黑胡椒味面皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 粉包、酱包、辣椒油包、红油包、麻酱包、调味醋包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 酸菜包应符合 DBS 22/025 的规定。
- 2.1.11 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 面条、面皮应符合 LS/T 3211 和 GB 17400 的规定。
- 2.1.13 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 大米粉应符合 GB 2715 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
	粉丝 (面 条、面 皮)	辣椒 油 包、 红油 包、 麻酱 包	酸 菜 包	粉包	酱包	蔬 菜 包	醋 包	花 生 包	调 味 醋 包	
水分, g/100g $\leq$	14.0	-	-	12.0	-	12 .0	-	-	-	GB 5009.3
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg $\leq$	-	-	-	-	0.5	-	-	-	-	GB 5009.28
亚硝酸钠(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg $\leq$	-	-	20	-	-	-	-	-	-	GB 5009.33
淀粉, % (仅适用于粉丝) $\geq$	70	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.9
复水性	沸水 浸泡 5 min 基 本恢 复脱 水前 状态	-	-	-	-	-	-	-	-	沸水浸泡后 肉眼观察
复水时间, min $\leq$	6	-	-	-	-	-	-	-	-	LS/T 3211
总酸(以乳酸计), g/100g $\leq$	-	-	0.4	-	-	-	-	-	-	GB 12456
总酸(以乙酸计), g/100mL $\geq$	-	-	-	-	-	-	3.5	-	-	GB/T 5009.41

食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	4.0	-	-	50.0	20.0	-	-	-	20	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	-	5.0	-	-	5.0	-	-	3	-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	-	0.25	-	-	0.25	-	-	0.5	-	GB 5009.227
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	-	-	-	-	-	-	-	0.5	-	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5								GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4								GB 5009.12	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	5.0								GB 5009.22	
注 1:*铅严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。										
注 2:总砷、铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 适用于粉丝(面条、面皮)和调料包的混合检验。										

#### 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 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , 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。					
<sup>b</sup> 适用于粉丝(面条、面皮)和调料包的混合检验。					

#### 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 外购面条和料包中食品添加剂的使用也应符合 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; 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、水分【适用于粉丝（面条、面皮）、粉包、脱水菜包】、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以粉丝、面皮或外购面条、外购面皮中的一种，搭配外购调味包【粉包、酸菜包、酱包、蔬菜包、醋包、花生包、辣椒油包、红油包、麻酱包、调味醋包中的多种】，经过组合包装而成的方便粉丝(面条、面皮)。

粉丝：以淀粉(红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种)为主要原料，加入或不加入魔芋粉、大米粉，加入食用盐、生活饮用水，经预热、螺旋搅拌、上料、熟化、冷却、脱离、常温老化、低温老化、竖切丝、定长横切、定量称重、装碗、连续性干燥、除潮、凉化、粉饼出机、包装而成；

面皮：以全麦粉、黑小麦粉、小麦粉、荞麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加红薯淀粉、加入饮用水，经配料、螺旋搅拌、上料、熟化成型、定量称重、装碗、烘干、凉化、粉饼出机、包装而成；

外购面条（非油炸方便面）（方便米面制品）[全麦粉、黑小麦粉、小麦粉、荞麦粉中的一种或几种，添加生活饮用水、食用盐制成]；

外购面皮[全麦粉、黑小麦粉、小麦粉、荞麦粉中的一种或几种，添加或不添加红薯淀粉、加入饮用水]；

外购粉包[食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、酸辣味香精、牛肉香精、香辣牛肉味香精、川香麻辣烫味香精、麻辣牛肉味香精、老坛酸菜味香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、超辣鸡肉味香精、牛肉粉调味料、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、炒芝麻、焦糖色、酵母抽提物、琥珀酸二钠、香菇粉、咖喱粉]（含两种或两种以上调味料）；

外购酱包[食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、葱、姜、蒜、黄豆酱、食用盐、酱油、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、香菇粉、辣椒红、酸辣味香精、牛肉香精、香辣牛肉味香精、川香麻辣烫味香精、麻辣牛肉味香精、老坛酸菜味香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、超辣鸡肉味香精、炒芝麻、牛肉膏、山梨酸钾]（含两种或两种以上调味料）；

外购蔬菜包[脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱叶、脱水白芝麻、脱水豆段中的几种]；

外购醋包[酿造食醋]；

外购辣椒油包[精炼植物油、辣椒红、食用香料（含辣椒油树脂）]；

外购花生包（熟制）[花生、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉]；

外购酸菜包[芥菜]；

外购红油包：精炼植物油、辣椒片、香辛料、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精；

外购调味醋包：酿造食醋、饮用水、食用盐、味精、白糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、添加或不添加酿造酱油；

外购麻酱包：芝麻酱、花生酱、精炼植物油、香辛料、食用香精、食用盐、辣椒红。

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，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。

河南省龙贺食品有限公司

H N  
Q B