



411666S-2022



河南薯品汇供应链管理有限公司企业标准

Q/HSPH 0001S-2022

方便粉丝

2022-06-27 发布

2022-06-27 实施

河南薯品汇供应链管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南薯品汇供应链管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕海乾、吕海坤、吕凤清。

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红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，适量添加或不添加米粉、食用植物油（棕榈油或大豆油），经配料、加水和面搅拌、挤压熟化、常温老化或不常温老化、冷却、干燥或不干燥、包装加工而成的粉饼，加配料包中的一种或几种以上，包装而成的方便粉丝。

配料包中各种料包均为外购产品，由下列几种料包组合而成：

调味酱包（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、辣椒油、泡辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏、山梨酸钾中的几种组成）含两种或两种以上的调味料。

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。

蔬菜包（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、熟芝麻中的几种组成）。

调味醋包（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）

芝麻酱调味包（芝麻酱为原料，添加花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、食用盐、食用香精中的几种组成）。

榨菜包（酱腌菜）（萝卜叶菜为原料，加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种组成）。

芝麻包（熟芝麻）。

花生包（熟制坚果与籽类）【花生为原料，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）】。

海鲜包（水产制品）【鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料】。

牛肚包（熟肉制品）【牛肚为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡膏、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】。

肉包（熟肉制品）【牛肉、鸡肉、羊肉中的一种为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基

麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】。

螺蛳汤包（液态复合调味料）：饮用水、新鲜牛骨头、老母鸡、螺蛳、食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯。

羊肉汤包（液态复合调味料）：饮用水、新鲜牛、羊骨头、老母鸡、食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯。

鹌鹑蛋包（蛋制品）：鹌鹑蛋、酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、香辛料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用红薯淀粉应符合 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 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 米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 调味酱包、调味粉包、蔬菜包、调味醋包、辣椒油包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱调味包、螺蛳汤包、羊肉汤包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 榨菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 芝麻包、花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 牛肚包、肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.15 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	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, g/100g	≤ 14 (适用于粉丝饼)	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5 (适用于粉丝饼)	GB 5009.4
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 20 (适用于调味酱包、调味粉包、芝麻酱调味包)	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0 (适用于调味酱包、辣椒油包、芝麻酱调味包、芝麻包、花生包、海鲜包、牛肚包、肉包)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (适用于调味酱包、辣椒油包、芝麻酱调味包、芝麻包、花生包、海鲜包、牛肚包、肉包)	GB 5009.227
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20 (适用于榨菜包)	GB 5009.33
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (适用于海鲜包)	GB 5009.17
*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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 仅限使用该食品添加剂的产品的检测。 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于粉丝饼和各配料包的混合检验。 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 ^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, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

bd 仅适用于添加牛肉产品的检验；

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，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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。

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，适量添加或不添加米粉、食用植物油（棕榈油或大豆油），经配料、加水和面搅拌、挤压熟化、常温老化或不常温老化、冷却、干燥或不干燥、包装加工而成的粉饼，加配料包中的一种或几种以上，包装而成的方便粉丝。

配料包中各种料包均为外购产品，由下列几种料包组合而成：

调味酱包（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、辣椒油、泡辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏、山梨酸钾中的几种组成）含两种或两种以上的调味料。

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。

蔬菜包（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、熟芝麻中的几种组成）。

调味醋包（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）

芝麻酱调味包（芝麻酱为原料，添加花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、食用盐、食用香精中的几种组成）。

榨菜包（酱腌菜）（萝卜叶菜为原料，加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种组成）。

芝麻包（熟芝麻）。

花生包（熟制坚果与籽类）【花生为原料，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）】。

海鲜包（水产制品）【鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料】。

牛肚包（熟肉制品）【牛肚为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡膏、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】。

肉包（熟肉制品）【牛肉、鸡肉、羊肉中的一种为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】。

螺蛳汤包（液态复合调味料）：饮用水、新鲜牛骨头、老母鸡、螺蛳、食用植物油、食用盐、

白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯。

羊肉汤包（液态复合调味料）：饮用水、新鲜牛、羊骨头、老母鸡、食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯。

鹌鹑蛋包（蛋制品）：鹌鹑蛋、酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、香辛料。

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。

H N

鹿邑县澄明食品有限公司

Q B