



412155S-2022



河南雷洽食品有限公司企业标准

Q/HLS 0005S-2022

方便粉丝

2022-08-08 发布

2022-08-08 实施

河南雷洽食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南雷洽食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李福全。

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。

本标准适用于自制粉丝搭配下面外购调味包（酱包、花生包、油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、调味汁包、脱水菜包、纯净水包中的两种或多种），经组合包装而成的方便粉丝。

粉丝：以食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、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）、碳酸氢钠、食用盐、瓜尔胶、柠檬酸，经配料、搅拌混合、加水和浆、预成型、熟化、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的粉丝饼。

外购酱包：以植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、辣椒、黄豆酱、豆瓣酱、食用盐、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、番茄、牛肝菌、香菇、酸菜（饮用水、食用盐、酸菜、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠）为主要原料，添加香辛料、鸡油、猪油、猪骨、鸡汁调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠、泡姜、泡辣椒、酿造食醋、酿造酱油、酵母抽提物、藤椒、白酒、黄酒、猪肉、鸡皮、鸡肉、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡胗、牛肉、牛肚、花蛤、龙虾、田螺、豆豉、芝麻、鸡骨架、牛骨白汤（牛骨、饮用水、食用盐）、小米辣、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、洋葱粉、白胡椒粉）、鸡骨髓膏（鸡骨、生活饮用水、鸡骨油、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾）、咖啡粉、大豆蛋白、蚝油、鱼露、复合酸水解植物蛋白调味粉、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、生活饮用水、调味料酒、麦芽糊精、食品用香精、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、冰乙酸、柠檬酸、碳酸氢钠、乳酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、栀子黄、栀子蓝、维生素E、 β -胡萝卜素、甜蜜素、阿巴斯甜、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

外购花生包（熟制）：花生仁、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）；

外购油包：精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、辣椒、葱、香辛料、辣椒红；

外购调料粉包：以食用盐、鸡粉调味料、味精、辣椒、白砂糖、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

外购酱腌菜包：豇豆、竹笋、酸豆角、木耳、白萝卜、芥菜、黄豆芽、食用盐、大豆油、

辣椒、生姜、香辛料、冰糖、味精、白酒、白砂糖、鸡肉膏（淀粉、鸡肉、鸡肉香精）、食品添加剂（乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、安赛蜜、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、柠檬黄、三氯蔗糖、食用香精）；

外购豆制品包（熟制）：黄豆、水、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）；

外购调味汁包：以酿造酱油、酿造食醋、蚝油、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中多种，含有两种或两种以上调味料。

外购脱水菜包：脱水葱片、脱水裙带菜、脱水芹菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水蒜苗。

外购纯净水包：纯净水。

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 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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 酱包、油包、调料粉包、调味汁包、脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.14 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.18 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	具有本产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按包装上标明的食用方法复热后品其滋味
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	粉丝饼 ≤ 14	GB 5009.3
	调料粉包 ≤ 12.0	GB 5009.3
	菜包 ≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤ 5 (粉丝饼)		GB 5009.4
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	花生包、豆制品包 ≤ 3.0	GB 5009.229
	酱包、油包 ≤ 5.0	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	花生包、豆制品包 ≤ 0.5	GB 5009.227
	酱包、油包 ≤ 0.25	
*铅(以Pb计), mg/kg ≤ 0.4		GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg ≤ 0.5		GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg ≤ 0.5 (仅限花生包)		GB 5009.15
甲基汞(以Hg计), mg/kg ≤ 0.5 (仅限添加水产产品的检验)		GB 5009.17
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg ≤ 20 (仅限酱腌菜包)		GB 5009.33
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg ≤ 1.0		GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg ≤ 0.5		GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	0.075 (酱包)	GB 5009.278
	0.25 (酱腌菜包)	
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg ≤ 0.6		GB 5009.28
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg ≤ 0.1		GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg ≤ 1.5		GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^b , g/kg ≤ 2.0		GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg ≤ 0.4 (仅限于添加水解植物蛋白的产		GB 5009.191

		品的检验)	
甜蜜素 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
磷酸盐 ^b (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 为粉丝饼和各种调料包的混合检验。</p> <p>a 使用发酵型配料 (豆瓣酱、面酱、豆豉) 和酸性配料 (如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等) 的, 此项不适用。</p> <p>b 仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 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。</p>			

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
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
<p>注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>b d 仅适用于添加牛肉产品的检验;</p> <p>微生物限量适用于粉丝饼和配料包的混合检验。</p>					

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、净含量与允许短缺量、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

本标准适用于自制粉丝搭配下面外购调味包（酱包、花生包、油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、调味汁包、脱水菜包、纯净水包中的两种或多种），经组合包装而成的方便粉丝。

粉丝：以食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、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）、碳酸氢钠、食用盐、瓜尔胶、柠檬酸，经配料、搅拌混合、加水浆、预成型、熟化、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的粉丝饼。

外购酱包：以植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、辣椒、黄豆酱、豆瓣酱、食用盐、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、番茄、牛肝菌、香菇、酸菜（饮用水、食用盐、酸菜、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠）为主要原料，添加香辛料、鸡油、猪油、猪骨、鸡汁调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠、泡姜、泡辣椒、酿造食醋、酿造酱油、酵母抽提物、藤椒、白酒、黄酒、猪肉、鸡皮、鸡肉、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡胗、牛肉、牛肚、花蛤、龙虾、田螺、豆豉、芝麻、鸡骨架、牛骨白汤（牛骨、饮用水、食用盐）、小米辣、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、洋葱粉、白胡椒粉）、鸡骨髓膏（鸡骨、生活饮用水、鸡骨油、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾）、咖啡粉、大豆蛋白、蚝油、鱼露、复合酸水解植物蛋白调味粉、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、生活饮用水、调味料酒、麦芽糊精、食品用香精、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、冰乙酸、柠檬酸、碳酸氢钠、乳酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、栀子黄、栀子蓝、维生素E、 β -胡萝卜素、甜蜜素、阿巴斯甜、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

外购花生包（熟制）：花生仁、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）；

外购油包：精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、辣椒、葱、香辛料、辣椒红；

外购调料粉包：以食用盐、鸡粉调味料、味精、辣椒、白砂糖、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

外购酱腌菜包：豇豆、竹笋、酸豆角、木耳、白萝卜、芥菜、黄豆芽、食用盐、大豆油、辣椒、生姜、香辛料、冰糖、味精、白酒、白砂糖、鸡肉膏（淀粉、鸡肉、鸡肉香精）、食品添加剂（乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血

酸钠、安赛蜜、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、柠檬黄、三氯蔗糖、食用香精)；

外购豆制品包(熟制)：黄豆、水、植物油(大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种)；

外购调味汁包：以酿造酱油、酿造食醋、蚝油、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中多种，含有两种或两种以上调味料。

外购脱水菜包：脱水葱片、脱水裙带菜、脱水芹菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水蒜苗。

外购纯净水包：纯净水。

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，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。

河南雷洽食品有限公司

QB