



412754S-2022



滑县禾生金种植农民专业合作社企业标准

Q/HHSJ 0001S-2022

方便粉丝、方便米线

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

滑县禾生金种植农民专业合作社 发布

前 言

本标准由滑县禾生金种植农民专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：杜酝周。

H N

Q B

方便粉丝、方便米线

1 范围

本标准规定了方便粉丝、方便米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉丝或米线为原料，搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、风味芝麻酱包、醋包、调味油包、辣椒油包、脱水菜包、花生包、黄豆包、酱腌菜包、食用菌包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、肉包、方便菜肴包、豆制品包、卤蛋包中的几种），经过组合、包装而成的方便粉丝、方便米线。

粉丝是以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、山药粉、魔芋精粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入碳酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经和浆、成型、老化、冷冻、分切、成型、烘干、包装加工而成。

米线是以大米粉为原料，添加食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种，加入生活饮用水、加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、山药粉、魔芋精粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，经和浆、成型、老化、冷却、分切、成型、烘干、包装加工而成。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：方便粉丝、方便米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.6 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.7 大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.10 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.16 调味粉包、调味酱包、调味汁包、风味芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.19 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.20 花生包、黄豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.22 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.24 肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.25 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.26 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 卤蛋包应符合 GB 2749 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	具有产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，用温开水漱口，然后品其滋味
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、无异嗅	
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, %	≤ 14.0 (仅适用于粉丝、米线)	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 (仅适用于粉丝、米线)	GB 5009.22
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

^b *铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
^b 总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^c 铝的残留量（干样品，以Al计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0（仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品）	GB 5009.121

注 1：a 适用于外购调料包的混合检验；

b 适用于将粉丝或米线与调料包充分混合后进行检测；

c 仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品；

注 2：*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

将粉丝或米线和调料包充分混合后，其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 中平板计数法
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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，外购调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、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于粉丝、米线）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粉丝或米线为原料，搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、风味芝麻酱包、醋包、调味油包、辣椒油包、脱水菜包、花生包、黄豆包、酱腌菜包、食用菌包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、肉包、方便菜肴包、豆制品包、卤蛋包中的几种），经过组合、包装而成的方便粉丝、方便米线。

粉丝是以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、山药粉、魔芋精粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入碳酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经和浆、成型、老化、冷冻、分切、成型、烘干、包装加工而成。

米线是以大米粉为原料，添加食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种，加入生活饮用水、加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、山药粉、魔芋精粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，经和浆、成型、老化、冷却、分切、成型、烘干、包装加工而成。

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，参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，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。

滑县禾生金种植农民专业合作社