



413297S-2023



洛阳景森农业有限公司企业标准

Q/LJN 0001S-2023

# 方便粉丝

2023-10-16 发布

2023-10-16 实施

洛阳景森农业有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳景森农业有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳景森农业有限公司

本标准主要起草人：郭永仓。

本标准自实施之日起代替Q/LJS 0001S-2019。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以粉丝饼搭配外购调味料包（调味酱包、调味粉包、蔬菜包、调味醋包、辣椒油包、辣椒调味料包、芝麻酱包、榨菜包、酸豆角包、酸笋丝包、芝麻包、花生包、豆丁包、豆包、腐竹包、海带丝包、油炸面片包、脱水牛肉粒包、脱水鸡蛋粒包中的几种）组合而成。

粉丝饼：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，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、柠檬酸中的一种或多种，经配料、搅拌混合、加水和浆、预成型、熟化、冷却、切割、成型、烘干而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 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 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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 调味酱包、调味粉包、芝麻酱包、调味醋包、辣椒油包、辣椒调味料包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 蔬菜包、豆丁包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.14 榨菜包、酸豆角包、酸笋丝包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 芝麻包、花生包、豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 腐竹包应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 海带丝包应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.18 油炸面片包应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.19 脱水牛肉粒包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.20 脱水鸡蛋粒包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 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
	粉丝饼	调味料包	
性状	外形整齐、细丝状、粉丝条粗细均匀	具有本品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置于 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽		
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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
水分, g/100g	≤ 14 (适用于粉丝饼)	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 (适用于调味酱包、辣椒油包)	GB 5009.229
	≤ 3.0 (适用于油炸面片包、芝麻酱包、花生包、芝麻包)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (适用于调味酱包、辣椒油包、油炸面片包、芝麻酱包、花生包、芝麻包)	GB 5009.227
*铅 <sup>b</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		
a 不适用于使用发酵型配料(豆酱、甜面酱、豆豉)的调味酱包;		
b 适用于粉丝饼和调味料包的混合检验。		

## 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, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
<p>a样品的分析与处理按GB 4789. 1执行。</p> <p>b 仅适用于使用脱水牛肉粒包的产品的检验； 微生物限量适用于粉丝饼和调味料包的混合检验。</p>					

## 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

食品添加剂限量应符合 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；调味料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以粉丝饼搭配外购调味料包（调味酱包、调味粉包、蔬菜包、调味醋包、辣椒油包、辣椒调味料包、芝麻酱包、榨菜包、酸豆角包、酸笋丝包、芝麻包、花生包、豆丁包、豆包、腐竹包、海带丝包、油炸面片包、脱水牛肉粒包、脱水鸡蛋粒包中的几种）组合而成。

粉丝饼：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，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、柠檬酸中的一种或多种，经配料、搅拌混合、加水和浆、预成型、熟化、冷却、切割、成型、烘干而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB 17400 《食品安全国家标准 方便面》的要求制订本企业标准，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。

洛阳景森农业有限公司