



413422S-2023

河南品鲜一百食品有限公司企业标准

Q/HPXS 0002S-2023

方便米粉/粉丝

2023-10-27 发布

2023-10-27 实施

河南品鲜一百食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南品鲜一百食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南品鲜一百食品有限公司。

本标准主要起草人：张威力、徐晓东、孟单单。

H N

Q B

方便米粉/粉丝

1 范围

本标准规定了方便米粉/粉丝的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购或自制的方便米粉、方便粉丝中的一种或几种，搭配外购的蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、花生脆包、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、花甲包、螺蛳肉包、海鲜包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包中的一种或几种，组合包装而成的方便粉丝。

方便粉丝是以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中一种或几种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥或不干燥、包装或不包装、加工而成。

方便米粉是以大米为原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中一种或几种），加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、磨浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥或不干燥、包装或不包装、加工而成。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：方便米粉、方便粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粉丝应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 蔬菜制品菜肴包应符合QB/T 5471 的规定。
- 2.1.3 动物性水产制品包应符合GB 10136 的规定。
- 2.1.4 藻类制品应符合GB 19643 的规定。
- 2.1.5 菌菇包应符合GB 7096 的规定。
- 2.1.6 酱腌菜包应符合GB 2714 的规定。
- 2.1.7 干酪包应符合GB 25192 的规定。
- 2.1.8 蛋制品包应符合GB 2749 的规定。
- 2.1.9 花生脆包应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜包应符合NY/T 1045 的规定。

- 2.1.11 肉包、肉灌肠应符合GB 2726 的规定。
- 2.1.12 调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、豉油包、风味芝麻酱包应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.13 调味油包、调味芝麻油包、辣椒油包应符合NY/T 2111 的规定。
- 2.1.14 辣椒油包应符合SB/T 11192 的规定。
- 2.1.15 面筋包应符合GB 2711 的规定。
- 2.1.16 虾皮包应符合SC/T 3205 的规定。
- 2.1.17 紫菜包应符合GB/T 23597 的规定。
- 2.1.18 虾皮紫菜包应符合QB/T 5471 的规定。
- 2.1.19 醋包应符合GB 2719 的规定。
- 2.1.20 芝麻油包应符合GB/T 8233 的规定。
- 2.1.21 芝麻酱包应LS/T 3220 的规定。
- 2.1.22 豆制品应符合GB 2712 的规定。
- 2.1.23 食用淀粉应符合GB 31637 的规定。
- 2.1.24 饮用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.25 植物油应符合GB 2716 的规定。
- 2.1.26 食用盐、海盐包应符合GB 2721 的规定。
- 2.1.27 果蔬粉应符合NY/T 1884 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	具有本品应有的形状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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, %	≤ 14 (干制品); 80 (湿制品)	GB 5009.3

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 适用于外购调味料包的混合检验；			
其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于产品的混合检验。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
微生物限量适用于产品的混合检验。					

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；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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购或自制的方便米粉、方便粉丝中的一种或几种，搭配外购的蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、花生脆包、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、花甲包、螺蛳肉包、海鲜包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包中的一种或几种，组合包装而成的方便粉丝。

方便粉丝是以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中一种或几种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥或不干燥、包装或不包装、加工而成。

方便米粉是以大米为原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种），加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、磨浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥或不干燥、包装或不包装、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，制订了本企业标准，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。

河南品鲜一百食品有限公司