



413937S-2023



禹州市实德农产品有限公司企业标准

Q/YSD 0001S-2023

方便粉丝

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

禹州市实德农产品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市实德农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王智博、张晓梅。

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淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加食用盐、玉米粉、紫薯粉、蔬菜粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉中的一种或几种）、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、加水和浆、成型、熟化、冷冻、老化、切丝、干燥成型、包装加工而成粉丝；辅以外购料包（调味粉包、调味酱包、菜包、调味油包、液态调味料包、海带包、熟花生碎包、熟豆包、醋包、豆制品包、酱腌菜包、熟制水产品包、卤蛋包中的一种或几种），包装加工而成方便粉丝。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 玉米粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.9 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.11 调味粉包、调味酱包、菜包、调味油包、液态调味料包、海带包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.12 熟花生碎包、熟豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 卤蛋包应符合 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.24 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 | ≤ 14 (仅适用于粉丝) | GB 5009.3 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 3.0 (熟花生碎包、熟豆包) | GB 5009.229 |
| | ≤ 5.0 (调味酱包、调味油包) | |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 (调味酱包、调味油包) | GB 5009.227 |
| | ≤ 0.5 (熟花生碎包、熟豆包) | |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.121 |
| 铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg | ≤ 200 | GB 5009.182 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 指标仅适用于使用该添加剂的粉丝的检验。 其中铅、黄曲霉毒素 B ₁ 指标为混合检验。 | | |

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/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 |
| 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。 微生物限量适用于混合检验。 | | | | | |

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 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 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）、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

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加食用盐、玉米粉、紫薯粉、蔬菜粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉中的一种或几种）、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、加水和浆、成型、熟化、冷冻、老化、切丝、干燥成型、包装加工而成粉丝；辅以外购料包（调味粉包、调味酱包、菜包、调味油包、液态调味料包、海带包、熟花生碎包、熟豆包、醋包、豆制品包、酱腌菜包、熟制水产品包、卤蛋包中的一种或几种），包装加工而成方便粉丝。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。

禹州市实德农产品有限公司

QB