



410324S-2023



河南九月天食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2023

方便粉丝

2023-02-08 发布

2023-02-08 实施

河南九月天食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南九月天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝卫国，王孝三。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJS 0002S-2021。

H N

Q B

方便粉丝

1 范围

本标准规定了方便粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制粉丝/饼为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包、液体调味料包、糯米锅巴包、酱腌菜包、配菜风味包、熟制水产品包、海带包、熟肉制品包、香肠包、卤蛋包、油炸花生包中的几种），包装加工而成方便粉丝。

自制粉丝/饼是以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、聚丙烯酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经加水和浆、预成型、冷冻或冷却、切丝成型、干燥或不干燥、包装或不包装加工而成粉丝/饼（淀粉制品）。

根据产品是否附调味包将产品分为：原味方便粉丝、风味方便粉丝。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.13 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.14 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 外购调味包（调味粉包、调味酱包、液态调味料包、蔬菜包、调味油包、配菜风味包、海带包、香肠包）应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.18 花生碎包、熟花生包、油炸花生包应符合 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 熟制水产品包包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.23 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.24 卤蛋包包应符合 GB/T 23970 的规定。

2.1.25 糯米锅巴包应符合 GB 17401 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
色 泽	具有本品应有色泽	按照食用方法取适量样品置白瓷盘或烧杯中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
状 态	外形一致，无正常视力可见外来异物	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	

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 ^a , g/100g	干粉丝饼	≤ 14.0	GB 5009.3
	湿粉丝	≤ 60	
过氧化值（以脂肪计），g/100g（调味油包、调味酱包、花生碎包、熟花生包、油炸花生包）		≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计） (KOH), mg/g	花生碎包、熟花生包、油炸花生包	≤ 3.0	GB 5009.229
	调味油包、调味酱包	≤ 5.0	
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg		≤ 1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^b （干样品，以 Al 计），mg/kg		≤ 200	GB 5009.182
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2: a 指标仅适用于自制粉丝/饼；			
注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的粉丝/饼。			

其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁指标的检验：附调味包的产品将粉丝/饼和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对粉丝/饼进行检验。

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 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。
附调味包的产品将粉丝/饼和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对粉丝/饼进行检验。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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；外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

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【仅适用于自制粉丝/饼】、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

本标准适用于以自制粉丝/饼为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包、液体调味料包、糯米锅巴包、酱腌菜包、配菜风味包、熟制水产品包、海带包、熟肉制品包、香肠包、卤蛋包、油炸花生包中的几种），包装加工而成方便粉丝。

自制粉丝/饼是以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、聚丙烯酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经加水和浆、预成型、冷冻或冷却、切丝成型、干燥或不干燥、包装或不包装加工而成粉丝/饼（淀粉制品）。

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，参考 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

河南九月天食品有限公司