



410548S-2023



夏邑县强胜食品有限公司企业标准

Q/XQS 0002S-2023

方便粉丝

2023-03-25 发布

2023-03-25 实施

夏邑县强胜食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县强胜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴权。

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。

本标准适用于以粉丝为主要原料，搭配外购料包（调味粉包/固态复合调味料、调味酱包/半固态复合调味料、调味汁包/液态复合调味料、风味芝麻酱包、调味油包、辣椒油包、蔬菜包、酱腌菜包、芝麻包、花生包、黄豆包、食醋包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、紫菜虾米包、海带包、卤蛋包中的一种或几种），经过组合、包装加工而成的方便粉丝。

粉丝是以食用淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加杂粮粉【玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、绿豆粉中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、成型、烘干、包装加工而成的粉丝饼。

根据搭配料包不同，产品分类为不同口味的产品。

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 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 紫薯粉、红薯粉、山药粉应清洁、卫生、干燥，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.8 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.9 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.11 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.12 调味粉包/固态复合调味料、调味酱包/半固态复合调味料、调味汁包/液态复合调味料、风味芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.14 蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.15 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.16芝麻包、花生包、黄豆包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.17食醋包应符合GB 2719 的规定

2.1.18熟肉制品包应符合GB 2726或GB 7098的规定。

2.1.19熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.20方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.21食用菌包应符合GB 7096的规定。

2.1.22豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.23紫菜虾米包应符合GB 19643的规定。

2.1.24海带包应符合GB 19643的规定。

2.1.25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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量样品,倒入一洁 净白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,按照食用方法煮熟后,以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、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
^a 水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
^b *铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^c 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^c 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注1: a仅适用于粉丝; b仅适用于粉丝与料包的混合检验; c仅适用于外购料包的混合检验; 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

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	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
^b 沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 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; b 适用于粉丝和料包的混合检验。					

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 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、水分(仅适用于粉丝)、净含量及允许短缺量、菌落总数(适用于粉丝和料包的混合检验)、大肠菌群(适用于粉丝和料包的混合检验)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为主要原料，搭配外购料包（调味粉包/固态复合调味料、调味酱包/半固态复合调味料、调味汁包/液态复合调味料、风味芝麻酱包、调味油包、辣椒油包、蔬菜包、酱腌菜包、芝麻包、花生包、黄豆包、食醋包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、紫菜虾米包、海带包、卤蛋包中的一种或几种），经过组合、包装加工而成的方便粉丝。

粉丝是以食用淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加杂粮粉【玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、绿豆粉中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、成型、烘干、包装加工而成的粉丝饼。

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。

夏邑县强胜食品有限公司

QB