410614S-2023

邓州市真麦食品有限公司企业标准

Q/DZS 0001S-2023

方便粉丝

2023-03-29 发布　　2023-03-29 实施

邓州市真麦食品有限公司 发布

前　言

本标准由邓州市真麦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：裴昌才。

HNQB

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、食用盐、碳酸钠、聚丙烯酸钠、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，经加水和浆、预成型、冷冻或冷却、成型、干燥、包装或不包装加工而成粉丝/饼；辅以外购料包（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、液态调味料包、酱腌菜包、熟制水产品包、海带包、卤蛋包中的几种），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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.11 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.15 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.17 调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、液态调味料包、海带包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.18 花生碎包、熟花生包应符合 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	粉丝饼　　≤	14.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	花生碎包、熟花生包≤	3.0	GB 5009.229
	调味油包、调味酱包 ≤	5.0	
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≤	0.25	GB 5009.227
*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/饼。 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。					

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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/饼）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、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、食用盐、碳酸钠、聚丙烯酸钠、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，经加水和浆、预成型、冷冻或冷却、成型、干燥、包装或不包装加工而成粉丝/饼；辅以外购料包（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、液态调味料包、酱腌菜包、熟制水产品包、海带包、卤蛋包中的几种），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。

邓州市真麦食品有限公司

HN QB