



411018S-2023



河南省川豫情食品科技股份有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2023

方便粉丝（面）制品

2023-04-28 发布

2023-04-28 实施

河南省川豫情食品科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南省川豫情食品科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵芮、孙巧丽、刘兰。

本标准自实施之日起替代：Q/HCS 0001S-2019，备案号：413214S-2019。

H N
Q B

方便粉丝（面）制品

1 范围

本标准规定了方便粉丝（面）制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉丝（自制）或面制品（面皮或面条）（自制或外购）为主要原料，搭配调味料包【（自制或外购）酱包（半固态复合调味料）、（自制或外购）粉包（固态调味料）、（自制或外购）脱水蔬菜包、（自制）红油包（辣椒油包）（调味油）、（外购）醋包、（外购）花生包（熟制）、（外购）食用菌包、（外购）酱卤肉制品包中的几种】，经过组合包装加工而成的方便粉丝（面）制品。

（自制）粉丝：以红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、改性大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、柠檬酸，经和浆、熟化、老化、冷冻、洗粉、烘干加工而成。

（自制）面制品（面皮、面条）：以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、挤压成型、烘干、包装而成。

（自制）酱包（半固态复合调味料）：以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油中的一种或几种）、芝麻酱、豆瓣酱或麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、芝麻、鸡精调味料、牛肉膏、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种或全部）中的几种或全部，经配料、混合、熬制、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的酱包（半固态复合调味料）；

（自制）粉包（固态调味料）：以食用盐、白砂糖、花椒粉、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的粉包（固态调味料）；

（自制）脱水蔬菜包：以脱水蔬菜（香葱、青梗菜、胡萝卜、洋葱、红椒、菠菜、高丽菜、芹菜、香菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入膨化豆制品、干制裙带菜、枸杞子中的一种或几种，经混合搅拌、包装加工而成；

（自制）红油包/辣椒油包（调味油）：以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）为原料，辅以或不辅以牛油、羊油中的一种或几种，添加辣椒、芝麻、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种）中的一种或几种，经配料、混合、熬制、冷却、包装加工而成。

根据主要原料及料包不同产品可分为：方便粉丝、方便面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉 GB/T 8883 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 马铃薯淀粉 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用动物油脂（牛油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱、麻辣酱应符合 GB31644 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 香辛料、香辛料粉、辣椒、花椒粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.21 5' - 呈味核苷酸二钠 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 牛肉膏、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 脱水蔬菜应符合 NY/T 959、NY/T 960、NY/T 1393 的规定。
- 2.1.24 膨化豆制品应符合 SB/T 10453、GB 2712 的规定。
- 2.1.15 外购（酱包、粉包、醋包、脱水蔬菜包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.26 外购花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 外购食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 外购酱卤肉制品包应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.29 干制裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.30 枸杞子应符合 GB/T 18672 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
	粉丝	面饼	调味料包	
性状	条状、粗细均匀，外形整齐	条状、厚薄均匀，外形整齐	具有各调味料包应有的性状	从样品中取出一袋（盒），倒入一洁净烧杯中，自然光下

色泽	白色或灰白（褐）色	白色或黄色	具有各调味料包应有的色泽	用肉眼观察色泽、性状、杂质， 嗅其气味，然后以温开水漱 口，按食用方法食用，品其滋 味
气味、滋味	具有本产品应有的气味、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	≤	14.0	GB 5009.3
	面饼	≤	13.0	
淀粉，g/100g	粉丝	≥	75	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	酱包、红油包（辣椒油包）	≤	5.0	GB 5009.229
	花生包	≤	3.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	酱包、红油包（辣椒油包）、酱卤肉包	≤	0.25	GB 5009.227
	花生包	≤	0.5	
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；				
铅、黄曲霉毒素 B1 指标的检验：将面饼或粉丝和调味料包混合后进行检验。				

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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物限量适用于将粉丝或面饼和调味料包混合后进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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；外购调味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

出厂检验项目包括：感官要求、水分（仅适用于粉丝饼、面饼）、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以粉丝（自制）或面制品（面皮或面条）（自制或外购）为主要原料，搭配调味料包【（自制或外购）酱包（半固态复合调味料）、（自制或外购）粉包（固态调味料）、（自制或外购）脱水蔬菜包、（自制）红油包（辣椒油包）（调味油）、（外购）醋包、（外购）花生包（熟制）、（外购）食用菌包、（外购）酱卤肉制品包中的几种】，经过组合包装加工而成的方便粉丝（面）制品。

（自制）粉丝：以红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、改性大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、柠檬酸，经和浆、熟化、老化、冷冻、洗粉、烘干加工而成。

（自制）面制品（面皮、面条）：以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、挤压成型、烘干、包装而成。

（自制）酱包（半固态复合调味料）：以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油中的一种或几种）、芝麻酱、豆瓣酱或麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、芝麻、鸡精调味料、牛肉膏、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种或全部）中的几种或全部，经配料、混合、熬制、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的酱包（半固态复合调味料）；

（自制）粉包（固态调味料）：以食用盐、白砂糖、花椒粉、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的粉包（固态调味料）；

（自制）脱水蔬菜包：以脱水蔬菜（香葱、青梗菜、胡萝卜、洋葱、红椒、菠菜、高丽菜、芹菜、香菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入膨化豆制品、干制裙带菜、枸杞子中的一种或几种，经混合搅拌、包装加工而成；

（自制）红油包/辣椒油包（调味油）：以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）为原料，辅以或不辅以牛油、羊油中的一种或几种，添加辣椒、芝麻、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种）中的一种或几种，经配料、混合、熬制、冷却、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，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。

河南省川豫情食品科技股份有限公司