



411191S-2023



河南东都实业有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2023

# 酸辣粉

2023-05-10 发布

2023-05-10 实施

河南东都实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南东都实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：华斌正。

本标准自实施之日起替代标准 Q/HDS 0001S-2023，备案号 410606S-2023。

H N

Q B

# 酸辣粉

## 1 范围

本标准规定了酸辣粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的几种为主要原料，添加食用盐、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、葛根粉、蕨根粉中的一种或几种，辅以柠檬酸、碳酸钙、硫酸铝钾（或硫酸铝铵）、脱氢乙酸钠、可溶性大豆多糖中的几种，经配料、添加生活饮用水和浆、成型、预煮、冷却、晾晒或不晾晒、加工而成的粉条（丝、皮）；辅以外购调味包（酱包、海带包、花生包、辣椒油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、脱水蔬菜包、醋包、芝麻酱包中的两种或多种），包装而成的酸辣粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用豌豆淀粉符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.8 山药粉、蕨根粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.13 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.15 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.16 酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.18 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.21 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 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 (仅适用于粉条/丝/皮)	GB 5009.3
总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥ 仅限醋包 3.5	GB 12456
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包 3.0	GB 5009.229
	酱包、辣椒油包 5.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包、酱包、辣椒油包 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铝的残留量 <sup>b</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 铅、总砷、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 为粉条/丝/皮和各种调味包的混合检验。 a 使用发酵型配料 (豆瓣酱、面酱、豆豉) 和酸性配料 (如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等) 的, 此项		

不适用。

b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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;  
微生物限量适用于粉条/丝/皮和调料的混合检验。

## 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 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, 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(粉条、丝、皮)、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

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的几种为主要原料，添加食用盐、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、葛根粉、蕨根粉中的一种或几种，辅以柠檬酸、碳酸钙、硫酸铝钾（或硫酸铝铵）、脱氢乙酸钠、可溶性大豆多糖中的几种，经配料、添加生活饮用水和浆、成型、预煮、冷却、晾晒或不晾晒、加工而成的粉条（丝、皮）；辅以外购调味包（酱包、海带包、花生包、辣椒油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、脱水蔬菜包、醋包、芝麻酱包中的两种或多种），包装而成的酸辣粉。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，参照相关国家标准要求，制订了本企业标准，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。

河南东都实业有限公司

QB