



411288S-2023



洛阳清晨农业有限公司企业标准

Q/LQC 0001S-2023

方便粉丝（条、皮）

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

洛阳清晨农业有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳清晨农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：冀亚各。

H N
Q B

方便粉丝(条、皮)

1 范围

本标准规定了方便粉丝(条、皮)的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉丝(条、皮)为主料包,搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包(熟制)、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种,经组合包装而成的方便粉丝(条、皮)。

粉丝(条、皮):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、食用小麦淀粉中的一种或几种为主要原料,添加食用盐、荞麦粉、山药粉、葛根粉、蕨根粉中的一种或几种,辅以或者不辅以柠檬酸、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一种或者几种,经加水和浆、成型、预煮、冷却或冷冻、干燥(晾晒或烘干)、加工而成的。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用紫薯淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.9 山药粉、蕨根粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.14 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.16 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.17 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 调味油包、辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.21 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.22 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.23 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.26 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.27 肉包、牛肚包、脱水牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.28 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.29 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.32 肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.33 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.34 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.35 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.36 生活饮用水应符合 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
色泽	具有本产品应有的色泽	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，样品经煮制后，温开水漱口，嗅其气味，品其滋味
性状	具有本产品应有的性状	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 14 (仅适用于粉条/丝/皮)	GB 5009. 3
*铅 ^b (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
^b 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
^a 酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5. 0	GB 5009. 229
^a 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
^c 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 121
^c 铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009. 182
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; ^a 适用于外购产品的混合检验; 其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱料包。 ^b 铅、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于产品的混合检验。 ^c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行 ^b 适用于主料包和各料包的混合检验。					

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 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于粉条、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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以粉丝（条、皮）为主料包，搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种，经组合包装而成的方便粉丝（条、皮）。

粉丝（条、皮）：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、食用小麦淀粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、荞麦粉、山药粉、葛根粉、蕨根粉中的一种或几种，辅以或者不辅以柠檬酸、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一种或者几种，经加水和浆、成型、预煮、冷却或冷冻、干燥（晾晒或烘干）、加工而成的。

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。

洛阳清晨农业有限公司