



411640S-2023



漯河市前朱实业有限公司企业标准

Q/LQS 0001S-2023

方便粉丝

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

漯河市前朱实业有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市前朱实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：董金生、杨星星。

H N

Q B

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、切丝或不切丝、干燥成型、包装加工而成粉丝；辅以外购料包【调味粉包、调味酱包、菜包、调味油包、花生碎包（熟）、熟花生包、熟豆包、醋包、液态调味料包、酱腌菜包、海带包、卤蛋包中的一种或几种】，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、菜包、调味油包、液态调味料包、海带包、蛋白素肉包应符合 SB/T

11194 的规定。

2.1.18 花生碎包、熟花生包、熟豆包应符合 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 ≤	14	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	花生碎包、熟花生包、熟豆包 ≤	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 ≤	0.25	GB 5009.227
	花生碎包(熟)、熟花生包、熟豆包 ≤	0.5	
*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 B₁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。					

2.5 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。

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）、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、切丝或不切丝、干燥成型、包装加工而成粉丝；辅以外购料包【调味粉包、调味酱包、菜包、调味油包、花生碎包（熟）、熟花生包、熟豆包、醋包、液态调味料包、酱腌菜包、海带包、卤蛋包中的一种或几种】，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。

漯河市前朱实业有限公司