



413046S-2024



河南轩康农业科技有限公司企业标准

Q/HXN 0002S-2024

方便粉丝（条）

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

河南轩康农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南轩康农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：： 闫高翔、胡友康。

H N

Q B

方便粉丝（条）

1 范围

本标准规定了方便粉丝（条）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉【红薯淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉（马铃薯淀粉）、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种】为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加水果粉（苹果粉、火龙果粉、桑葚粉、木瓜粉中的一种或几种）、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、甜菜根粉中的一种或几种）、葛根粉、山药粉、魔芋粉、蕨根粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或两种），经上料、和浆、抽真空、成型、气蒸熟化、冷却、分离、一次常温恒湿老化、二次低温老化、竖切丝、等量分配、一次定型干燥、二次穿流干燥、制成粉丝（条），搭配外购调味包【粉包、酱包、蔬菜包、醋包、花生包、酸菜包、牛肚包（酱卤肉）、辣椒油包、麻酱包、调味汁包中的一种或几种】，经过组合包装而成的方便粉丝（条）。

根据原料不同可分为：方便粉丝、方便粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉【红薯淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉（马铃薯淀粉）、绿豆淀粉、豌豆淀粉】应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 水果粉（苹果粉、火龙果粉、桑葚粉、木瓜粉）、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、甜菜根粉）、蕨根粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.3 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.4 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.5 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.6 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 粉包、酱包、辣椒油包、麻酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.12 蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.13 花生包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 酸菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.15 牛肚包（酱卤肉）应符合 GB 2726 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，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	≤ 14.0 【仅适用于粉丝（条）】	GB 5009.3
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3（仅适用于花生包）	GB 5009.229
	5.0（除花生包外的其他含油型料包）	
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.5（仅适用于花生包）	GB 5009.227
	0.25（除花生包外的其他含油型料包）	
食用盐 ^c （以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^d ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
铝的残留量 ^e （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
<p>注 1:*铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 2:铅、黄曲霉毒素 B₁ 适用于粉丝（条）和调料包的混合检验。</p> <p>b 仅适用于酱包、花生包、辣椒油包、麻酱包的检验，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品。</p> <p>c 仅适用于添加食用盐的粉丝（条）。</p> <p>d 仅适用于添加苹果粉的粉丝（条）。</p> <p>e 仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的粉丝（条）。</p>		

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: ^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1 执行。					
^b 适用于粉丝(条)和调料包的混合检验。					

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

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; 外购面条和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

出厂检验项目为: 感官要求、水分【适用于粉丝(条)】、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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淀粉【红薯淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉（马铃薯淀粉）、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种】为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加水果粉（苹果粉、火龙果粉、桑葚粉、木瓜粉中的一种或几种）、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、甜菜根粉中的一种或几种）、葛根粉、山药粉、魔芋粉、蕨根粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或两种），经上料、和浆、抽真空、成型、气蒸熟化、冷却、分离、一次常温恒湿老化、二次低温老化、竖切丝、等量分配、一次定型干燥、二次穿流干燥、制成粉丝（条），搭配外购调味包【粉包、酱包、蔬菜包、醋包、花生包、酸菜包、牛肚包（酱卤肉）、辣椒油包、麻酱包、调味汁包中的一种或几种】，经过组合包装而成的方便粉丝（条）。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 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》的要求，制定本企业标准，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。

河南轩康农业科技有限公司

QB