



411195S-2024



河南豫道农业科技发展有限公司企业标准

Q/HYNK 0005S-2024

酸辣粉

2024-05-09 发布

2024-05-09 实施

河南豫道农业科技发展有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南豫道农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：方海滨、刘卫坡。

H N
Q B

酸辣粉

1 范围

本标准规定了酸辣粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准是以红薯淀粉为主要原料，添加或不添加食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、魔芋粉、食用盐、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、聚丙烯酸钠，经配料、打浆、熟化、老化、切丝、入盒、热风干燥、冷却制成的粉饼，搭配料包【调味粉包（外购）、调味酱包（外购）、调味汁包（外购）、风味芝麻酱包（外购）、调味油包（外购）、辣椒油包（外购）、调和油包（外购）、蔬菜包（外购）、酱腌菜包（外购）、坚果炒货包（外购）、食醋包（外购）、熟肉制品包（外购）、熟制水产品包（外购）、方便菜肴包（外购）、食用菌包（外购）、豆制品包（外购）、藻类制品包（外购）、蛋制品包（外购）中的一种或几种】，经组合、包装加工而成的酸辣粉。

根据产品主要原料及搭配料包的不同，产品分类为不同风味的酸辣粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 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 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.10 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.11 调味酱包、调味粉包、调味汁包、风味芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13 调和油包应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.15 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 坚果炒货应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 食醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 熟肉制品包应符合 GB 2726 或 GB 7098 的规定。

- 2.1.19 熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.21 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.24 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 加工用水应符合 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，按照食用方法煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、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 【仅适用于粉饼】	GB 5009.3
^a *铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^b 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0 【仅适用于粉饼】	GB 5009.22
注1：a仅适用于粉饼与料包的混合检验； b仅适用于料包的混合检验，其中酸价不适用于料包中含发酵型配料或酸性配料的产品； 注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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

Q/HYNK 0005S-2024					
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：将粉饼与料包充分混合后进行检验。					

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

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定，外购调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、净含量及允许短缺量、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

本标准是以红薯淀粉为主要原料，添加或不添加食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、魔芋粉、食用盐、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、聚丙烯酸钠，经配料、打浆、熟化、老化、切丝、入盒、热风干燥、冷却制成的粉饼，搭配料包【调味粉包（外购）、调味酱包（外购）、调味汁包（外购）、风味芝麻酱包（外购）、调味油包（外购）、辣椒油包（外购）、调和油包（外购）、蔬菜包（外购）、酱腌菜包（外购）、坚果炒货包（外购）、食醋包（外购）、熟肉制品包（外购）、熟制水产品包（外购）、方便菜肴包（外购）、食用菌包（外购）、豆制品包（外购）、藻类制品包（外购）、蛋制品包（外购）中的一种或几种】，经组合、包装加工而成的酸辣粉。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 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

河南豫道农业科技发展有限公司