



411632S-2024



永城市田笙食品有限公司企业标准

Q/YTS 0001S-2024

方便粉丝（条）

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

永城市田笙食品有限公司 发布

前 言

本标准由永城市田笙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟、王亚永。

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。

本标准适用于以自制粉丝（条）为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、熟花生包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包、熟肉制品包、蛋制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包中的一种或几种），组合或不组合、包装加工而成的方便粉丝（条）。

自制粉丝（条）是以食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、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，添加或不添加小麦粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、干燥、包装或不包装加工而成的粉丝（条）。

根据产品是否附调味包可分为不同种类：原味方便粉丝（条）、风味方便粉丝（条）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 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。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 外购香肠包应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 山药粉、香菜粉应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.11 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.14 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.18 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.20 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.23 外购熟花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 外购熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.28 卤蛋包、蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 外购熟制水产品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.30 外购面筋包应符合 GB 2711 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	具有本品应有色泽	按照食用方法取适量样品置 500ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
状 态	外形基本一致，无正常视力可见外来异物	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	

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 ^a , g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）, g/100g（调味油包、调味酱包、熟花生包）	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计） （KOH）, mg/g	熟花生包 ≤ 3.0	GB 5009.229
	调味油包、调味酱包 ≤ 5.0	
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
铝的残留量 ^b （干样品，以 Al 计）, mg/kg	≤ 200	GB 5009.182

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适用于粉丝(条);

注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的粉丝(条);

其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验: 附调味包的产品将粉丝(条)和调味包混合后进行检验, 未附调味包的产品只对粉丝(条)进行检验。

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 中平板计数法
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。

附调味包的产品将粉丝(条)和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对粉丝(条)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 食品生产加工过程中的卫生要求

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; 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。

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【仅适用于粉丝(条)】、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

本标准适用于以自制粉丝（条）为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、熟花生包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包、熟肉制品包、蛋制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包中的一种或几种），组合或不组合、包装加工而成的方便粉丝（条）。

自制粉丝（条）是以食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、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，添加或不添加小麦粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、干燥、包装或不包装加工而成的粉丝（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，参考 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

永城市田笙食品有限公司

QB