



410325S-2025



焦作市房家源源食品有限公司企业标准

Q/JFY 0001S-2025

# 方便湿粉丝（条）

2025-01-26 发布

2025-01-26 实施

焦作市房家源源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市房家源源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳菊梅。

H N

Q B

# 方便湿粉丝（条）

## 1 范围

本标准规定了方便湿粉丝（条）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大米淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、复合调味粉（淀粉、食用盐、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、山药粉、食用香精中的一种或多种，经配料、和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、经浸泡、冷却、包装而成的湿粉丝（条），搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、菜包、醋包、调味油包、酱腌菜包、紫菜虾米包中的几种），经过组合包装而成的方便湿粉丝（条）。

## 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 红薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉应符合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 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 和GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.11 复合调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山药粉、荆芥粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 食用香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 调味粉包、调味酱包、调味油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.20 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.21 紫菜虾米包应符合 GB 10136 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	条状或丝状	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，品其滋味。
色 泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有各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
<sup>a</sup> 水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
<sup>a</sup> 淀粉(以干基计), g/100g	> 50	GB 5009.9
<sup>b</sup> 总酸(以乙酸计), g/100mL	≥ 3.5	GB 12456
<sup>c</sup> 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0(仅适用于调味酱包、调味油包)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25(仅适用于调味酱包、调味油包)	GB 5009.227
<sup>d</sup> 亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
<sup>e</sup> 铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5(仅适用于紫菜虾米包)	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注 1: a 仅适用于湿粉丝(条); b 仅适用于醋包; c 若调味酱包中含发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱), 不检测酸价; d 仅适用于酱腌菜包; e 仅适用于湿粉丝(条);		
注 2: 铅、总砷、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 指标适用于将湿粉丝(条)与调料包充分混合后进行检测。		
注 3: *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

将湿粉丝(条)和调料包充分混合后, 其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 <sup>a</sup> 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(第二法)

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 外购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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于湿粉丝(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

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大米淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、复合调味粉（淀粉、食用盐、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、山药粉、食用香精中的一种或多种，经配料、和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、经浸泡、冷却、包装而成的湿粉丝（条），搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、菜包、醋包、调味油包、酱腌菜包、紫菜虾米包中的几种），经过组合包装而成的方便湿粉丝（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，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。

焦作市房家源源食品有限公司