



410061S-2025



好鲜生食品（焦作）有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2025

方便粉丝（条）

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

好鲜生食品（焦作）有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性文件。

本标准由好鲜生食品(焦作)有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛可奇、杨慧铭。

H N

Q B

方便粉丝（条）

1 范围

本标准规定了方便粉丝（条）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购粉丝（条）（干、湿）（配料见附录 A）中的一种或几种为原料，搭配自制或外购的料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，组合、包装而成的方便粉丝（条）。

自制调味酱包：植物油、食用盐、酿造酱油、味精、饮用水、鸡精、蒜、浓缩鸡汤复合调味料、食用牛油、白砂糖、辣椒、大葱、洋葱、郫县豆瓣、姜、甜面酱、香辛料、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾。

自制调味醋包：食醋、食用盐、白砂糖。

自制蔬菜包（见本企业标准 Q/HJS 0002S）。

自制豌豆包：豌豆、植物油、牛肉味调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粉丝（条）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 固态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 自制调味酱包、自制调味醋包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.5 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.6 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.7 蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.8 自制蔬菜包应符合本企业标准 Q/HJS 0002S 的规定。

2.1.9 冻干果蔬应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.10 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.11 自制豌豆包、熟制坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.13 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.14 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.15 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.16 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.17 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.18辣条包应符合 QB/T 5729 的规定。

2.1.19糕点包应符合 GB 7099 的规定。

2.1.20果蔬罐头应符合 GB 7098 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	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，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，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 ^a , %	≤ 14 (干制品) 65 (湿制品)	GB 5009.3
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定 (适用于产品的混合检测)。		
a仅适用于粉丝 (条) 的单独检验。		
b适用于料包的混合检测, 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的产品, 酸价指标不适用。		

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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物适用于粉丝(条)和料包的混合检验。					

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

自制和外购主料包及料包中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

出厂检验项目包括:感官要求、水分[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。

附录 A

粉丝（06.05.02.01 粉丝、粉条）：食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）为原料，添加生活饮用水，加入或不加入植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、椰子油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、棉籽油、芝麻油、茶籽油中的一种或几种）、食用盐、果蔬粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、火龙果粉、桑葚粉中的一种或几种）、五谷杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、可溶性大豆多糖、白砂糖、白醋、海藻糖、柠檬酸、柠檬酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸-8-内酯、碳酸钠、碳酸钾、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、羟丙基甲基纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、柑橘黄、冰乙酸、维生素 C、乳糖醇、乳酸、高粱红、甜菜红、木糖醇中的一种或几种。

QB

编制说明

本标准适用于以外购粉丝（条）（干、湿）（配料见附录 A）中的一种或几种为原料，搭配自制或外购的料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，组合、包装而成的方便粉丝（条）。

自制调味酱包：植物油、食用盐、酿造酱油、味精、饮用水、鸡精、蒜、浓缩鸡汤复合调味料、食用牛油、白砂糖、辣椒、大葱、洋葱、郫县豆瓣、姜、甜面酱、香辛料、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾。

自制调味醋包：食醋、食用盐、白砂糖。

自制蔬菜包（见本企业标准 Q/HJS 0002S）。

自制豌豆包：豌豆、植物油、牛肉味调味粉。

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》有关规定，部分参照 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。

好鲜生食品(焦作)有限公司

Q B