



410411S-2025



洛阳市大成食品有限公司企业标准

Q/LDS 0002S-2025

方便粉丝（条、皮）

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

洛阳市大成食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市大成食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周培营、李辉。

本标准自发布之日起代替 Q/LDS0002S-2022（备案号：413368S-2022）。

H N

Q B

方便粉丝(条、皮)

1 范围

本标准规定了方便粉丝(条、皮)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干/湿粉丝(条、皮)为主料包,搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包(熟制)、脱水菜包、蔬菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种,经组合包装而成的方便粉丝(条、皮)。

干/湿粉丝(条、皮)(06.05.02.01 粉丝、粉条):以食用淀粉(红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、紫薯淀粉、大米淀粉)中的一种或几种为主要原料,添加或者不添加小麦粉、大米粉、玉米粉、荞麦粉、蕨根粉、魔芋粉、葛根粉、苡麦粉、谷朊粉、果蔬粉(菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、番茄粉、藕粉、紫薯粉、荆芥粉、鱼腥草粉、香芋粉中的一种或多种)或果蔬汁(菠菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、山药、番茄、莲藕、紫薯、荆芥、鱼腥草、香芋中的一种或多种)、鲜鸡蛋液、鸡蛋粉(全蛋粉或蛋黄粉)、食用盐、棕榈油、椰子油、酿造酱油、乳清发酵物(固态复合调味料)、复合调味粉(淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯)、食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、可溶性大豆多糖、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、酸度调节剂(碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种)、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、维生素C、酪蛋白酸钠、硫酸钙、微晶纤维素、食用色素(柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种】中的一种或几种,加水和浆、熟制成型、冷却、老化或不老化、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、包装而成的产品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉、食用大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用豌豆淀粉符合 GB/T 38572 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.8 大米粉、玉米粉、荞麦粉、苡麦粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.9 蕨根粉应符合 DBS61/0022 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 菠菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、山药、番茄、莲藕、紫薯、荆芥、鱼腥草、香芋应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 鲜鸡蛋液、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.18 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.20 乳清发酵物（固态复合调味料）、复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.24 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.29 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.30 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.41D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.43 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.45 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.46 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.47 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.48 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.49 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.50 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.54 籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 脱水菜包、蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.56 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.57 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.58 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.59 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.60 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.61 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.62 肉包、牛肚包、脱水牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.63 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.64 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.65 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.66 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.67 肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.68 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.69 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.70 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.71 生活饮用水应符合 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
	主料包	料包	
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	具有各料包应有的色泽和外观	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，样品经煮制后，温开水漱口，嗅其气味，品其滋味
性状	具有产品应有的形状	具有各料包应有的形状	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味，无异味	具有各料包应有的气、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
水分, g/100g	≤ 14 (适用于干制品)	GB 5009.3
	75 (湿制品)	
*铅(以 Pb 计) ^b , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计) ^b , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^c 铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
a 适用于外购产品的混合检验; 其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱料包。		
b 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于产品的混合检验。		
c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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 中的平板计数法

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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 b 适用于主料包和各料包的混合检验。					

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

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应符合 GB 2760 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,真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、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

本标准适用于以干/湿粉丝（条、皮）为主料包，搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、蔬菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种，经组合包装而成的方便粉丝（条、皮）。

干/湿粉丝（条、皮）（06.05.02.01 粉丝、粉条）：以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、紫薯淀粉、大米淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加或者不添加小麦粉、大米粉、玉米粉、荞麦粉、蕨根粉、魔芋粉、葛根粉、苡麦粉、谷朊粉、果蔬粉（菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、番茄粉、藕粉、紫薯粉、荆芥粉、鱼腥草粉、香芋粉中的一种或多种）或果蔬汁（菠菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、山药、番茄、莲藕、紫薯、荆芥、鱼腥草、香芋中的一种或多种）、鲜鸡蛋液、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）、食用盐、棕榈油、椰子油、酿造酱油、乳清发酵物（固态复合调味料）、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯）、食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、可溶性大豆多糖、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、酸度调节剂（碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、维生素C、酪蛋白酸钠、硫酸钙、微晶纤维素、食用色素（柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种】中的一种或几种，加水或浆、熟制成型、冷却、老化或不老化、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、包装而成的产品。

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。