



411231S-2025



河南粉码头食品科技有限公司企业标准

Q/HFMT 0001S-2025

# 方便米粉/粉丝（条）

2025-04-24 发布

2025-04-24 实施

河南粉码头食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南粉码头食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南粉码头食品科技有限公司。

本标准主要起草人：尚书堂。

本标准自发布实施日起替代Q/HFMT 0001S-2025（备案号：410557S-2025）。

H N  
Q B

# 方便米粉/粉丝（条）

## 1 范围

本标准规定了方便米粉/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或外购方便米粉、方便粉丝（条）中的一种或几种，搭配外购料包（蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、花生脆包、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、花甲包、螺蛳肉包、海鲜包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包中的一种或几种），组合包装而成的方便米粉/粉丝（条）。

方便粉丝（条）是以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、和浆、成型熟制、切条、冷冻、洗粉、称重、干燥或不干燥、包装或不包装、加工而成。

方便米粉是以大米为原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种），加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、磨浆、成型熟制、切条、冷冻、洗粉、称重、干燥或不干燥、包装或不包装、加工而成。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：方便米粉、方便粉丝（条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 方便米粉应符合 GB 17400 的规定。
- 2.1.3 方便粉丝（条）应符合 GB 17400 的规定。
- 2.1.4 蔬菜制品菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.5 动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 干酪包应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.10 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 花生脆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13 肉包、肉灌肠应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14 调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、豉油包、风味芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 调味油包、调味芝麻油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。

- 2.1.17 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.18 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.19 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.20 虾皮紫菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.21 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.24 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 食用盐、海盐包应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 果蔬粉应符合 NY/T 1884 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   | 具有本产品应有的性状        | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在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   | 具有本产品应有的色泽        |                                                                |
| 气、滋味 | 具有本产品应有的气味和滋味,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, g/100g                   | ≤ 14 (干制品); 80 (湿制品) | GB 5009.3   |
| 铅* (以Pb计), mg/kg             | ≤ 0.4                | GB 5009.12  |
| 总砷 (以As计), mg/kg             | ≤ 0.5                | GB 5009.11  |
| *酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g       | ≤ 5.0                | GB 5009.229 |
| *过氧化值 (以脂肪计), g/100g         | ≤ 0.25               | GB 5009.227 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , µg/kg | ≤ 5.0                | GB 5009.22  |
| *铅该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。   |                      |             |
| a适用于外购调味料包的混合检验;             |                      |             |

其中铅、总砷、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>指标适用于产品的混合检验。

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|----------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|                                              | n                     | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数，CFU/g                                   | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2       |
| 大肠菌群，CFU/g                                   | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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      |
| a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。<br>微生物限量适用于产品的混合检验。 |                       |   |                 |                 |                  |

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

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；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或外购方便米粉、方便粉丝（条）中的一种或几种，搭配外购料包（蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、花生脆包、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、花甲包、螺蛳肉包、海鲜包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包中的一种或几种），组合包装而成的方便米粉/粉丝（条）。

方便粉丝（条）是以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、和浆、成型熟制、切条、冷冻、洗粉、称重、干燥或不干燥、包装或不包装、加工而成。

方便米粉是以大米为原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种），加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、磨浆、成型熟制、切条、冷冻、洗粉、称重、干燥或不干燥、包装或不包装、加工而成。

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。

河南粉码头食品科技有限公司