



411275S-2025



河南省盛田农业有限公司企业标准

Q/HNST 0001S-2025

方便粉丝（条）

2025-04-28 发布

2025-04-28 实施

河南省盛田农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省盛田农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙继周、李伟、孙溪烽。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNST 0001S-2021。

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、粉条）中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购料包（酱包、调味粉包、骨汤包、蔬菜包、油包、醋包、花生包、蛋白素肉包、酸菜包、豌豆包、酱腌菜包、面筋包、调味酱包、调味汁包、酸辣浓汤酱包中的一种或多种），经包装加工而成的方便粉丝（条）。

方便粉丝、粉条：以红薯淀粉【添加量超过总淀粉的 60%（按原始配料计算）】为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加马铃薯淀粉、蕨根淀粉、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、红甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（紫薯全粉、苦荞麦粉、黑米粉、大米粉、绿豆全粉、玉米全粉、红豆全粉、黑豆全粉、薏米粉、小米粉、糯米粉中的一种或几种）、山药粉、干紫菜粉、海苔粉、红薯叶汁、黑芝麻全粉、藕粉、药食同源粉【地黄、黄精、西洋参、铁皮石斛、枸杞子、山药、桑叶、阿胶、百合、党参、灵芝、天麻、人参（人工种植、五年以下）、葛根粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、肉苁蓉（荒漠）、黄芪、山茱萸、杜仲叶、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、文冠果种仁粉、食用盐、冰乙酸、柠檬酸、食品用香精、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型、干燥或不干燥、包装等工序加工而成的。

根据产品工艺不同产品分类为：方便粉丝、方便粉条。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯淀粉、蕨根淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 干紫菜粉、海苔粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012

年第 17 号) 的规定。

2.1.9 红薯叶汁应符合GB 17325的规定。

2.1.10 山药粉应符合NY/T 2984的规定。

2.1.11 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024年 第4号) 的规定。

2.1.12 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.13 黑芝麻全粉、藕粉应符合GB 19640的规定。

2.1.14 文冠果种仁粉所用文冠果种仁应符合关于文冠果种仁等8种“三新食品”的公告2023年第5号的规定。

2.1.15 药食同源粉【桑叶、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香】应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

2.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023 年 第 9 号) 的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.19 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.20 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.21 酸菜包、酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.22 调味酱包、骨汤包、调味汁包、油包、蔬菜包、调味粉包、酸辣浓汤酱包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.23 花生包、豌豆包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.24 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.25 醋包应符合 GB 2719 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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
^a 水分，g/100g	≤ 17.0【干粉丝（条）】、75.0【湿粉丝（条）】	GB 5009.3
^a 淀粉（以干基计），g/100g	> 50	GB 5009.9
^b 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.40	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200（仅适用于添加硫酸铝钾的产品）	GB 5009.182
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 仅适用于主食包； ^b 适用于含油型调味料包，若调味酱包中含发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱），不检测酸价。		

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
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； 微生物限量适用于饼包和配料包的混合检验，未搭配配料包的检验饼包。					

2.5 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（主食包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以自制（粉丝、粉条）中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购料包（酱包、调味粉包、骨汤包、蔬菜包、油包、醋包、花生包、蛋白素肉包、酸菜包、豌豆包、酱腌菜包、面筋包、调味酱包、调味汁包、酸辣浓汤酱包中的一种或多种），经包装加工而成的方便粉丝（条）。

方便粉丝、粉条：以红薯淀粉【添加量超过总淀粉的 60%（按原始配料计算）】为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加马铃薯淀粉、蕨根淀粉、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、红甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（紫薯全粉、苦荞麦粉、黑米粉、大米粉、绿豆全粉、玉米全粉、红豆全粉、黑豆全粉、薏米粉、小米粉、糯米粉中的一种或几种）、山药粉、干紫菜粉、海苔粉、红薯叶汁、黑芝麻全粉、藕粉、药食同源粉【地黄、黄精、西洋参、铁皮石斛、枸杞子、山药、桑叶、阿胶、百合、党参、灵芝、天麻、人参（人工种植、五年以下）、葛根粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、肉苁蓉（荒漠）、黄芪、山茱萸、杜仲叶、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、文冠果种仁粉、食用盐、冰乙酸、柠檬酸、食品用香精、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型、干燥或不干燥、包装等工序加工而成的。

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。

河南省盛田农业有限公司