



411453S-2025



封丘县黍禾食品有限公司企业标准

Q/FSH 0001S-2025

方便粉丝（条）

2025-05-09 发布

2025-05-09 实施

封丘县黍禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由封丘县黍禾食品有限公司提出。

本标准由封丘县市场监督管理局、封丘县黍禾食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：韦诗坤、封连碧、徐斌斌、李雪英。

本标准自发布实施日起替代 Q/FSH 0001S-2020。

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（条）为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、熟花生包、花生碎包、油炸花生包、卤蛋包、蛋制品包、酱腌菜包、豆制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、液态调味料包中的一种或几种），包装加工而成的方便粉丝（条）。

自制粉丝（条）是以食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、魔芋粉、小麦粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、聚丙烯酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、食品用香精、乳酸、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水调粉、熟化成型、冷冻或冷却、干燥或不干燥、包装或不包装等工艺加工而成的粉丝（条）【淀粉制品】。

根据产品是否附调味包可分为不同种类：方便粉丝（条）【不附调味包】、方便粉丝（条）【附调味包】。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 山药粉、香菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.13 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.14 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.15 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.18 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.22 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.23 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、液态调味料包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.25 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 外购熟花生包、外购花生碎包、外购油炸花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 卤蛋包、蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.29 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.30 外购熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.31 外购熟制水产品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.32 外购面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.33 外购香肠包应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.34 外购海带包应符合 GB 19643 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 |
|------|--------------------|---|
| 色 泽 | 具有本品应有色泽 | 取适量样品置 500ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口后按照食用方法品其滋味。 |
| 状 态 | 外形基本一致，无正常视力可见外来异物 | |
| 气、滋味 | 具有本品特有气味和滋味，无异味 | |

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 , g/100g | 干粉丝（条） | ≤ 14.0 | GB 5009.3 |

| | | | | |
|--|-----------------|---|------|-------------|
| | 湿粉丝（条） | ≤ | 60 | |
| 淀粉 ^a （以干基计），g/100g | | > | 50 | GB 5009.9 |
| 过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g | | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 酸价（以脂肪计） （KOH），mg/g | 熟花生包、花生碎包、油炸花生包 | ≤ | 3.0 | GB 5009.229 |
| | 调味油包、调味酱包 | ≤ | 5.0 | |
| 铅 ^c （以Pb计），mg/kg | | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg | | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 铝的残留量 ^c （干样品，以Al计），mg/kg | | ≤ | 200 | GB 5009.182 |
| <p>注1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>注2：a 指标仅适用于粉丝（条）；</p> <p>注3：b 指标仅适用于调味油包、调味酱包、熟花生包、花生碎包、油炸花生包；</p> <p>注4：c 指标仅适用于使用硫酸铝铵、硫酸铝钾的粉丝（条）；</p> <p>其中铅、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验：附调味包的产品将粉丝（条）和调味包混合后进行检验，未附调味包的产品只对粉丝（条）进行检验。</p> | | | | |

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 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 |
| <p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>附调味包的产品将粉丝（条）和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对粉丝（条）进行检验。</p> | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

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【仅适用于粉丝（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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以自制粉丝（条）为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、熟花生包、花生碎包、油炸花生包、卤蛋包、蛋制品包、酱腌菜包、豆制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、液态调味料包中的一种或几种），包装加工而成的方便粉丝（条）。

自制粉丝（条）是以食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、魔芋粉、小麦粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、聚丙烯酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、食品用香精、乳酸、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水调粉、熟化成型、冷冻或冷却、干燥或不干燥、包装或不包装等工艺加工而成的粉丝（条）【淀粉制品】。

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，参考 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。

封丘县黍禾食品有限公司

QB