412377S-2025

河南微念实业投资有限公司企业标准

Q/HNWN 0001S-2025

方便粉丝

2025-08-06 发布　　2025-08-06 实施

河南微念实业投资有限公司 发布

前 言

本文件由河南微念实业投资有限公司提出。

本文件起草单位：河南微念实业投资有限公司。

本文件主要起草人：朱旭文、郭双、宋琦、马骁。

H N
Q B

方便粉丝

1 范围

本标准规定了方便粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制粉丝为主要原料，搭配自制调味酱包、自制汤包、自制调味醋包、自制或外购调味粉包、自制或外购蔬菜包、自制或外购菜包、自制或外购花生包、自制或外购佐菜包、自制或外购豌豆包、外购豆芽（酱腌菜）、自制或外购辣油包、自制或外购葱油包中的一种或几种，封口、包装而成的方便粉丝。

粉丝（干、湿）：以马铃薯淀粉(或甘薯淀粉)、木薯淀粉、蕨根淀粉、玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加饮用水、海藻酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、香菜粉、柠檬酸、食品用香精、食用盐中的几种，经加水调粉、成型、熟制、干燥（或不干燥）、冷却、包装而成。

调味酱包：符合本企业标准 Q/HNWN 0003S；

调味粉包：符合本企业标准 Q/HNWN 0004S；

蔬菜包：以脱水青梗菜、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种，添加或不添加脱水豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）、豆丁、炒芝麻中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装蔬菜包（以脱水青梗菜、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种，添加或不添加脱水豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）、豆丁、炒芝麻中的一种或几种）为原料，经分装而成；

辣油包：以大豆油、辣椒为主要原料，添加芝麻、花椒粉、香辛料(花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、黑胡椒、姜粉、八角、小茴香、丁香、孜然)、食用香精中的一种或几种，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装；

汤包：符合本企业标准 Q/HNWN 0003S；

花生包：以外购大包装花生【花生（花生仁、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒、花椒）】为原料，经分装而成；

调味醋包：符合本企业标准 Q/HNWN 0002S；

佐菜包：以豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装佐菜包【以豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜中的一种或几种】经分装而成；

豌豆包：以外购大包装豌豆包【豌豆、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精】为原料，经分装而成；

菜包：以脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）为主要原料，添加脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水辣椒、脱水香菜中的一种或几种，经混合，包装而成；经外购大包装菜包【以脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）为主要原料，添加脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水辣椒、脱水香菜中的一种或几种】为原料，经分装而成；

葱油包：以大豆油、青葱、食用香精为原料，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装；

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 外购调味粉包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 木薯淀粉应符合 GB T29343 的规定。

2.1.6 外购花生包、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合 GB T8885 的规定。

2.1.9 外购食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 外购佐菜包、菜包、蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.11 外购鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.13 外购味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14 外购白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 外购辣椒应符合 GB/T 23183 和 GB 30382 的规定。

2.1.18 外购香辛料及其粉应符合 GB/T15691 的规定。

2.1.19 外购脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 外购大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 外购酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.23 外购酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.24 外购豌豆包应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.26 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.30 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.31 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.34 外购食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.35 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

2.1.36 蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.37 香菜粉应符合 GB/T15691 的规定。

2.1.38 葱蒜类蔬菜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.39 脱水蔬菜应符合 NY/T 959 NY/T 960 的规定。

2.1.40 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.41 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.42 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.43 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.44 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.45 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.46 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.47 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.48 豆皮应符合 GB/T 2712 的规定。

2.1.50 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。

2.1.51 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.52 草果应符合 GB/T 45414 的规定。

2.1.53 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.54 八角应符合 GB/T 7652 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水
性状	具有产品应有的性状	

滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
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（干粉丝饼） 80（湿粉丝饼）	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5（仅适用于调味酱包、辣油包、油包、葱油包） 3（仅适用于花生包、豌豆包）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25（仅适用于调味酱包、辣油包、油包、葱油包） 0.5（仅适用于花生包、豌豆包）	GB 5009.227
复水时间，min	≤	8（仅适用于方便粉丝）	GB/T 23587
总砷（以 As 计）mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
淀粉（以干基计），g/100g	＞	50（仅适用于粉丝包）	GB 5009.9
注：*铅指标严与食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 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[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	10^2	10^3	GB 4789.10

1.微生物限量适用于粉丝饼和调料包的混合检验。2.a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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《定量包装商品净含量计量检验规则》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；外购调味料包中的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

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用于粉丝饼）、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。

编制说明

本标准适用于以自制粉丝为主要原料，搭配自制调味酱包、自制汤包、自制调味醋包、自制或外购调味粉包、自制或外购蔬菜包、自制或外购菜包、自制或外购花生包、自制或外购佐菜包、自制或外购豌豆包、外购豆芽（酱腌菜）、自制或外购辣油包、自制或外购葱油包中的一种或几种，封口、包装而成的方便粉丝。

粉丝（干、湿）：以马铃薯淀粉(或甘薯淀粉)、木薯淀粉、蕨根淀粉、玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加饮用水、海藻酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、香菜粉、柠檬酸、食品用香精、食用盐中的几种，经加水调粉、成型、熟制、干燥（或不干燥）、冷却、包装而成。

调味酱包：符合本企业标准 Q/HNWN 0003S；

调味粉包：符合本企业标准 Q/HNWN 0004S；

蔬菜包：以脱水青梗菜、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种，添加或不添加脱水豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）、豆丁、炒芝麻中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装蔬菜包（以脱水青梗菜、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种，添加或不添加脱水豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）、豆丁、炒芝麻中的一种或几种）为原料，经分装而成；

辣油包：以大豆油、辣椒为主要原料，添加芝麻、花椒粉、香辛料(花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、黑胡椒、姜粉、八角、小茴香、丁香、孜然)、食用香精中的一种或几种，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装；

汤包：符合本企业标准 Q/HNWN 0003S；

花生包：以外购大包装花生【花生（花生仁、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒、花椒）】为原料，经分装而成；

调味醋包：符合本企业标准 Q/HNWN 0002S；

佐菜包：以豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装佐菜包【以豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜中的一种或几种】经分装而成；

豌豆包：以外购大包装豌豆包【豌豆、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精】为原料，经分装而成；

菜包：以脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）为主要原料，添加脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水辣椒、脱水香菜中的一种或几种，经混合，包装而成；经外购大

包装菜包【以脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）为主要原料，添加脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水辣椒、脱水香菜中的一种或几种】为原料，经分装而成；

葱油包：以大豆油、青葱、食用香精为原料，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装；

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》的要求，制定本企业标准，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。

河南微念实业投资有限公司

H N
Q B