



412820S-2025



焦作弘亿工贸有限公司企业标准

Q/JHY 0001S-2025

# 方便粉丝（条）

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

焦作弘亿工贸有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作弘亿工贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程文学。

H N

Q B

# 方便粉丝（条）

## 1 范围

本标准规定了方便粉丝（条）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购粉丝（条）（干、湿）中的一种或几种为原料，搭配自制或外购的料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、菜包、调味醋包、紫菜虾皮包、花生包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，组合、包装而成的粉丝（条）。

自制调味酱包（半固态复合调味料）：饮用水、植物油（大豆油、花生油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油）、食用动物（鸡油、牛油、猪油）、老汤精膏、食用盐、酿造酱油、味精、饮用水、鸡精、鸡粉、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、郫县豆瓣、豆瓣酱、姜、甜面酱、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莱兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、复合调味料中的几种，加入或不加入食用香精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、熬制或炒制、灭菌或不灭菌、包装加工而成，包含两种或两种以上调味料；

自制调味粉包（固态复合调味料）：食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、酵母抽提物、老汤精粉、固态复合调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料（上述原料）、陈皮、白芷、芝麻、花生、水解植物蛋白中的几种，加入或不加入5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、琥珀酸二钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灭菌或不灭菌、包装加工而成，包含两种或两种以上调味料；

自制调味汁包（液态复合调味料）：水、蚝汁、蚝油、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油）、酿造酱油、食醋、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鱼露、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆、骨素中的一种或多种为原料，加入或不加入芝麻、辣椒、香辛料粉（上述原料）、味精、白砂糖、红糖、食用盐、辣椒酱、鸡精调味料、牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料、复合调味料、醪糟、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精、山梨酸钾中的多种，经调配、混合、熬制或不熬制、灭菌或不灭菌、包装加工而成，包含两种或两种以上调味料；。

自制调味醋包：食醋为原料，加入食用盐、白砂糖、味精、香辛料（上述原料）中的一种或几种，经调配、混合、包装加工而成；

自制紫菜虾皮包：虾皮、紫菜为原料，加入或不加入脱水蔬菜[葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝

卜苗、洋葱、胡萝卜、萝卜、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、南瓜、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、番茄片、黄秋葵、辣椒、甜椒、玉米、百合、黄花菜、贡菜、韭黄、茼蒿中的一种或几种]、芝麻中的一种或几种，经预处理、混合或不混合、包装加工而成；

自制菜包：豆丁、腐竹、腐皮、脱水蔬菜（上述原料）中的一种或几种，经预处理、混合或不混合、包装加工而成；

分装花生包：烤制或油炸花生仁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 米粉/线应符合 QB/T 2652 的规定。
- 2.1.2 固态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 调味汁包、调味醋包、调味粉包、固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 或 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.4 菜包、紫菜虾皮包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.5 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.9 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 冻干果蔬应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.11 花生包、熟制坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.13 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.17 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 辣条包应符合 QB/T 5729 的规定。
- 2.1.19 糕点包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.20 果蔬罐头应符合 GB 7098 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，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，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 <sup>a</sup> , %	≤ 14 (干制品) 75 (湿制品)	GB 5009.3
酸价 <sup>b</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定 (适用于产品的混合检测)。

a仅适用于粉丝 (条) 的单独检验。

b适用于料包的混合检测, 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的产品, 酸价指标不适用。

c仅适用于使用该添加剂的调味料包。

### 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 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。

微生物适用于粉丝 (条) 和料包的混合检验。

### 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

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

自制和外购主料包及料包中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

出厂检验项目包括：感官要求、水分[粉丝（条）]、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。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以外购粉丝（条）（干、湿）中的一种或几种为原料，搭配自制或外购的料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、菜包、调味醋包、紫菜虾皮包、花生包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，组合、包装而成的粉丝（条）。

自制调味酱包（半固态复合调味料）：饮用水、植物油（大豆油、花生油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油）、食用动物（鸡油、牛油、猪油）、老汤精膏、食用盐、酿造酱油、味精、饮用水、鸡精、鸡粉、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、郫县豆瓣、豆瓣酱、姜、甜面酱、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莱兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、复合调味料中的几种，加入或不加入食用香精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、熬制或炒制、灭菌或不灭菌、包装加工而成，包含两种或两种以上调味料；

自制调味粉包（固态复合调味料）：食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、酵母抽提物、老汤精粉、固态复合调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料（上述原料）、陈皮、白芷、芝麻、花生、水解植物蛋白中的几种，加入或不加入5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、琥珀酸二钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灭菌或不灭菌、包装加工而成，包含两种或两种以上调味料；

自制调味汁包（液态复合调味料）：水、蚝汁、蚝油、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油）、酿造酱油、食醋、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鱼露、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆、骨素中的一种或多种为原料，加入或不加入芝麻、辣椒、香辛料粉（上述原料）、味精、白砂糖、红糖、食用盐、辣椒酱、鸡精调味料、牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料、复合调味料、醪糟、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精、山梨酸钾中的多种，经调配、混合、熬制或不熬制、灭菌或不灭菌、包装加工而成，包含两种或两种以上调味料；。

自制调味醋包：食醋为原料，加入食用盐、白砂糖、味精、香辛料（上述原料）中的一种或几种，经调配、混合、包装加工而成；

自制紫菜虾皮包：虾皮、紫菜为原料，加入或不加入脱水蔬菜[葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、洋葱、胡萝卜、萝卜、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、南瓜、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、香芋、

芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、番茄片、黄秋葵、辣椒、甜椒、玉米、百合、黄花菜、贡菜、韭黄、莴苣中的一种或几种]、芝麻中的一种或几种，经预处理、混合或不混合、包装加工而成；

自制菜包：豆丁、腐竹、腐皮、脱水蔬菜（上述原料）中的一种或几种，经预处理、混合或不混合、包装加工而成；

分装花生包：烤制或油炸花生仁。

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》有关规定，部分参照 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。

焦作弘亿工贸有限公司

H N

Q B