



410045S-2018



河南胖姐食品有限公司企业标准

Q/PJSP 0001S-2018

---

# 方便粉丝

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

河南胖姐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南胖姐食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南胖姐食品有限公司。

本标准主要起草人：孟香英。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以红薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉中的几种为原料，添加生活饮用水、食用盐和浆，熟化成型，冷却或冷冻，干燥，再配以或不配以调味粉包（食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、红薯酸辣味香精、川香麻辣烫味香精、香辣牛肉味香精、麻辣牛肉味香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、牛肉粉调味料、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、炒芝麻、焦糖色、酵母抽提物、琥珀酸二钠、咖喱粉中的几种）、调味酱包（棕榈油、食用牛油、食用鸡油、大葱、生姜、大蒜、黄豆酱、食用盐、酱油、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、山梨酸钾、炒芝麻中的几种）、脱水蔬菜包（脱水豆丝、脱水青葱、脱水万年青、脱水胡萝卜）、纯醋包中的几种，包装加工而成的方便粉丝。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 红薯酸辣味香精、川香麻辣烫味香精、香辣牛肉味香精、麻辣牛肉味香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.14 炒芝麻应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.15 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.16 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.18 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.19 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.20 食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.21 大葱应符合 NY/T 1835 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.22 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.23 生姜应符合 GB/T 30383 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.24 大蒜应符合 GH/T 1194 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.25 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB2717 的规定。

2.1.26 脱水蔬菜包（脱水豆丝、脱水青葱、脱水万年青、脱水胡萝卜）应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.27 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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					试验方法
	粉丝	料包				
		调味酱包	纯醋包	调味粉包	脱水蔬菜包	
性状	条状或丝状	油状酱体	液体	粉末状	均匀粒状、条状、片状、块状	取两袋（碗）以上样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽、杂质，取一袋（碗）样品，放入带盖的容器内，倒入 500ml 沸水，盖上盖子，4min—6min 后观察其复水性，嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	乳白色至灰色	亮棕红色	红棕色	浅白色或灰白色	具有该品种固有色泽	
气滋味	具有该产品固有气滋味，无异味	具有本品特有酱香味。	具有该品种特有香味滋味。	具有本品特有气滋味	具有该品种特有气滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质					

## 2.3 理化指标

样品处理按照 GB/T 23783, 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	
	粉丝	调味酱包	纯醋包	调味粉包	脱水蔬菜包		
水分, %	≤	15.0	---	---	---	10.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥	70.0	---	---	---	---	GB 5009.9
灰分, %	≤	0.9	---	---	---	---	GB 5009.4
碘呈色度, I <sub>00</sub>	≥	2.0	---	---	---	---	GB/T 23783
复水时间, min	≤	6	---	---	---	---	GB/T 23783
复水率, %	≥	250	---	---	---	---	GB/T 23783
游离矿酸	---	---	不得检出	---	---	---	GB 5009.233
山梨酸钾, g/kg	≤	---	1.0	---	---	---	GB 5009.28
酸价（以脂肪计）, mgKOH/g,	≤	---	3.0	---	---	---	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	---	0, 25	---	---	---	GB 5009.227
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11
* 铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4					GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0					GB 5009.22

\* 该指标严于食品安全国家标准。

## 2.4 微生物指标

有调料的粉丝块和调料混合后进行检验，没有调料的仅对粉丝块检测，微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 中的平板计数法
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 第二法

注：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 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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、水分、复水率、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

方便粉丝以红薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉中的几种为原料，添加生活饮用水、食用盐和浆，熟化成型，冷却或冷冻，干燥，再配以或不配以调味粉包（食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、红薯酸辣味香精、川香麻辣烫味香精、香辣牛肉味香精、麻辣牛肉味香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、牛肉粉调味料、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、炒芝麻、焦糖色、酵母抽提物、琥珀酸二钠、咖喱粉中的几种）、调味酱包（棕榈油、食用牛油、食用鸡油、大葱、生姜、大蒜、黄豆酱、食用盐、酱油、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、山梨酸钾、炒芝麻中的几种）、脱水蔬菜包（脱水豆丝、脱水青葱、脱水万年青、脱水胡萝卜）、纯醋包中的几种，包装加工而成的方便粉丝。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/T 23783《方便粉丝》，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。

河南胖姐食品有限公司

QB