



410077S-2018



河南省川豫情农业发展有限公司 企业标准

Q/HCN 0001S-2018

方便粉丝、面制品

2018-01-04 发布

2018-01-04 实施

河南省川豫情农业发展有限公司 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》规则编写。

本标准由河南省川豫情农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵芮。

H N

Q B

方便粉丝、面制品

1 范围

本标准规定了方便粉丝、面制品要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于包括方便粉丝、方便面制品（面皮、面条）、调料包（酱包、粉包、醋包、蔬菜包）经过组合包装而成的产品。

粉丝是以红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、植物油（棕榈油）、改性大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、柠檬酸辅料，经和浆、熟化、老化、冷冻、洗粉、烘干或者不烘干加工而成的粉丝，添加方便粉丝酱包、粉包、醋包、菜包中的几种制成的方便粉丝。

面制品（面皮、面条）是以小麦粉、食用盐为主要原料，添加生活饮用水，经和面、熟化、挤压成型、烘干或者不烘干、包装而成的面制品，添加方便酱包、粉包、醋包、菜包中的几种制成方便面制品（面皮、面条）。

酱包是以植物油（棕榈油、菜籽油）、牛油、辣椒、花椒、香辛料粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、月桂、肉豆蔻、白芷、胡椒、高良姜粉碎）、芝麻、调味油、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经配料、熬制、冷却、包装加工而成的。

粉包是以食用盐、白砂糖、花椒粉、辣椒粉、谷氨酸钠、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经配料、混合搅拌、包装加工而成的。

菜包是以脱水蔬菜（香葱、青梗菜、胡萝卜、裙带菜、高丽菜）、豆制品【黄豆经炒制、膨化豆制品（大豆粉、纯净水经配料、混合、挤压膨化、成型、包装而成的）、豆皮】中的几种搅拌、包装加工而成的。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉应符合 DB43/T 473 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

- 2.1.18 小茴香、丁香、月桂、肉豆蔻、白芷、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 食用香精（牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 花椒粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.27 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.28 脱水蔬菜（香葱、青梗菜、胡萝卜、裙带菜、高丽菜）应符合 NY/T 959、NY/T 960 的规定。
- 2.1.29 膨化豆制品（大豆粉、纯净水经配料、混合、挤压膨化、成型、包装而成的）应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.30 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.31 豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 芝麻应符合 GB/T 11761 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	面制品（面皮、面条）	
性状	粗细均匀，外形整齐	粗细均匀，外形整齐	从样品中取出适量，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，品其滋味
色泽	白色或灰白（褐）色	白色或黄色	
气味和滋味	具有本产品应有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标								检验方法	
	粉丝		面制品（面皮、 面条）		粉包	酱包	醋包	蔬菜包		
	干粉 丝	鲜粉 丝	干面 制品	鲜面 制品						
水分, g/100g	≤	15.0	30.0	13.0	30.0	10.0	--	--	8.0	GB 5009.3
复水性		95℃热水浸泡 2min 基本恢复脱水前状态				--	--	--	--	取适量样品放入 500mL 的烧杯中, 倒入 95℃热水恒温浸泡 2min, 观察其状态
淀粉, g/100g	≥	75		--		--	--	--	--	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	0.8		--		--	--	--	--	GB 5009.4
酸价 (以脂肪计), mgKOH/g	≤	--		--		--	3.5	--	--	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	--		--		--	0.2 5	--	--	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	--		--		60	--	--	--	GB 5009.44
总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥	--		--		--	--	3.5	--	GB/T 12456
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 ₁ , μg/kg	≤	5.0		5.0		--	--	--	--	GB 5009.22
注: 铅、砷指标为调料包分别与粉丝、面制品的混合检验。 复水性仅适用于干粉丝、干面制品。 *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。										

2.4 微生物指标

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 ^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 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。 适用于调料包和产品混合检验。					

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 规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定执行。

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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、复水性、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

本标准适用于包括方便粉丝、方便面制品（面皮、面条）、调料包（酱包、粉包、醋包、蔬菜包中的几种）经过组合包装而成的产品。

粉丝是以红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、植物油（棕榈油）、改性大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、柠檬酸辅料，经和浆、熟化、老化、冷冻、洗粉、烘干或者不烘干加工而成的粉丝，添加方便粉丝酱包、粉包、醋包、菜包中的几种制成的方便粉丝。

面制品（面皮、面条）是以小麦粉、食用盐为主要原料，添加生活饮用水，经和面、熟化、挤压成型、烘干或者不烘干、包装而成的面制品，添加方便酱包、粉包、醋包、菜包中的几种制成方便面制品（面皮、面条）。

酱包是以植物油（棕榈油、菜籽油）、牛油、辣椒、花椒、香辛料粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、月桂、肉豆蔻、白芷、胡椒、高良姜粉碎）、芝麻、调味油、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经配料、熬制、冷却、包装加工而成的。

粉包是以食用盐、白砂糖、花椒粉、辣椒粉、谷氨酸钠、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经配料、混合搅拌、包装加工而成的。

菜包是以脱水蔬菜（香葱、青梗菜、胡萝卜、裙带菜、高丽菜）、豆制品【黄豆经炒制、膨化豆制品（大豆粉、纯净水经配料、混合、挤压膨化、成型、包装而成的）、豆皮】中的几种搅拌、包装加工而成的。

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《方便食品生产许可证审查细则》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省川豫情农业发展有限公司