



410670S-2018



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXJT 0002S-2018

方便粉丝

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

白象食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的规定要求编写。

本标准附录 A、B 作为本标准的内容。

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草，适用于以下子公司：

白象食品股份有限公司

地址：河南省新郑市薛店工贸开发区

四川白象食品有限公司

地址：四川成都新津县川浙合作工业园区

白象食品股份有限公司吉林分公司

地址：吉林省四平市铁东区经济开发区大路 2499 号

白象食品股份有限公司湖南分公司

地址：湖南省岳阳市经济技术开发区八字门工业园

本标准起草人： 樊保起、孟凡芝、陈虎。



方便粉丝

1 范围

本标准规定了方便粉丝的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉为主要原料，适量添加食用植物油（棕榈油、大豆油）、单、双硬脂酸甘油酯、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、柠檬酸，经配料、搅拌混合、加水和浆、挤压、冷冻老化、成型、干燥、冷却，附加调味酱包（棕榈油、菜籽油、大豆油、牛油、猪板油、黄豆酱、辣椒粉、芝麻、辣椒酱、葱、洋葱、姜、蒜、食用香精、辣椒红、牛骨提取物、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、料酒、牛肉、米酒、酿造酱油、白砂糖、猪骨汤（猪骨、猪蹄、食用盐）、食用香精、豆豉搭配组成）、调味粉包（食用盐、味精、焦糖色、醋酸酯淀粉、香菇粉、白砂糖、食用香精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、辣椒粉、焦糖色、水解植物蛋白、葡萄糖、黄原胶、鸡精调味料、水解植物蛋白、柠檬酸搭配组成）、脱水蔬菜包（炒黄豆、脱水辣椒、脱水香菜、脱水葱、芝麻搭配组成）、调味醋包（酿造食醋为原料，加入酱油、冰乙酸组成），经搭配包装而成的方便粉丝。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 调味酱包、调味粉包、调味醋包应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.15 蔬菜包原料用脱水脱水辣椒、脱水香菜、脱水葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.16 原料用芝麻、炒黄豆应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

粉丝饼感官要求应符合表 1 的规定。（判断复水性和滋味时同调料一起冲泡评价）

表 1 感官要求

项目	指标		检验方法
外观	粉丝饼	调料包	取样品 1 份,置于白色的瓷盘中,在自然条件下用肉眼(正常视力)观察外观、色泽;按产品包装上的食用方法,冲泡产品一份,嗅其气味,品尝其滋味
	外形整齐、丝状、粉丝条粗细均匀	具有本品应有的性状	
色泽	具有本品应有的色泽		
气味与滋味	具有该产品应有的气味与滋味,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
	粉丝饼	酱包	粉包	蔬菜包	醋包		
水分, (g/100g) ≤	15.0	-	10.0	10.0	-	-	GB 5009.3
淀粉, (g/100g) ≥	75	-	-	-	-	-	GB 5009.9
灰分, (g/100g) ≤	0.8	-	-	-	-	-	GB 5009.4
复水时间, min ≤	6.0	-	-	-	-	-	见附录 A
复水率, (g/100g) ≥	250	-	-	-	-	-	见附录 B
酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g) ≤	-	5.0	-	-	-	-	GB5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	-	0.25	-	-	-	-	GB5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	-	-	-	-	-	GB5009.22
总砷 (以 As 计) mg/kg ≤	-	-	-	-	-	0.5	GB5009.11
铅* (以 Pb 计), (mg/kg) ≤	0.4						GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762, 本指标适用于粉丝和配料按比例混合后的检验。

理化样品的处理: 取袋装或碗装方便粉丝三袋(碗)为一个样品(约 200g), 取出粉饼, 然后于玻璃乳钵中研碎混匀后放置在广口瓶, 保存于冰箱中备用。

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	GB4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；适用于粉丝和调料包的混合检验。

2.5 净含量允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 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

食品添加剂应符合 GB2760 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、粉丝饼水分、粉丝饼复水时间、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附 录 A

复水时间的检测方法

A1 复水时间的检测方法：取粉丝饼一块置于带盖保温容器(约 1000mL 左右)中，加入约 5 倍于粉丝饼质量的沸水，立即将容器加盖，同时用秒表记时。当用玻璃片(20cm×20cm)夹紧软化粉丝，观察其状态，无硬心且口感不夹生时，记录所用时间，即为复水时间。

H N

Q B

附 录 B

复水率的检测方法

B1 复水率的检测方法：取一块粉丝饼置于带盖保温容器中，加入约 5 倍于粉丝饼质量的沸水，立即将容器加盖，6min 后，将试样和汤汁倒入标准筛上滤干 2min，称量。将粉丝饼的复水率按下式进行计算： $F = (m_2 - m_1) * 100 / m_1$

式中：F-----复水率，% m_1 -----粉丝饼复水前的质量，单位为克（g） m_2 -----粉丝饼复水后的质量，单位为克（g）

H N

Q B

编制说明

方便粉丝适用于以食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉为主要原料，适量添加食用植物油（棕榈油、大豆油）、单，双硬脂酸甘油酯、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、柠檬酸，经配料、搅拌混合、加水和浆、挤压、冷冻老化、成型、干燥、冷却，附加调味酱包（棕榈油、菜籽油、大豆油、牛油、猪板油、黄豆酱、辣椒粉、芝麻、辣椒酱、葱、洋葱、姜、蒜、食用香精、辣椒红、牛骨提取物、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、料酒、牛肉、米酒、酿造酱油、白砂糖、猪骨汤（猪骨、猪蹄、食用盐）、食用香精、豆豉搭配组成）、调味粉包（食用盐、味精、焦糖色、醋酸酯淀粉、香菇粉、白砂糖、食用香精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、辣椒粉、焦糖色、水解植物蛋白、葡萄糖、黄原胶、鸡精调味料、水解植物蛋白、柠檬酸搭配组成）、脱水蔬菜包（炒黄豆、脱水辣椒、脱水香菜、脱水葱、芝麻搭配组成）、调味醋包（酿造食醋为原料，加入酱油、冰乙酸组成），经搭配包装而成的方便粉丝。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 GB17400《方便面标准》、GB2713《淀粉制品卫生标准》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象股份有限公司