



410516S-2018



河南豫道农业科技发展有限公司企业标准

Q/HYNK 0003S-2018

---

# 方便粉丝

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

河南豫道农业科技发展有限公司 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》编写。

本标准由河南豫道农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵豪、刘其红。

H N

Q B

# 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，适量添加或不添加食用植物油（棕榈油或大豆油）、碳酸氢钠、食用盐、瓜尔胶、柠檬酸，经配料、搅拌混合、加水和浆、熟化、挤压、成型、干燥，加配料包，包装而成的方便粉丝。

配料包中各种料包均为外购产品，由调味酱包【棕榈油、大豆油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏中的几种组成】、调味粉包【食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成】、蔬菜包（脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、枸杞中的几种组成）、调味醋包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）、调味酱油包【酿造酱油为原料，加入或不加入酿造食醋、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠组成】、辣椒油包（大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂）、芝麻酱调味包（芝麻酱、花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的几种组成）、榨菜包【榨菜为原料，加入或不加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、互撩、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、姜黄中的几种组成】、芝麻包（芝麻）、海苔包（海苔片、芝麻）、酸豆角包（豇豆为原料，加入或不加入食用盐、辣椒、棕榈油或大豆油、白砂糖、味精、柠檬酸中的几种组成）中的几种搭配而成。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 调味酱包、调味粉包、芝麻酱调味包、调味醋包、调味酱油包、辣椒油包应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.14 蔬菜包原料用脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱应符合

合 NY/T 1045 的规定，原料用枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.15 榨菜包、酸豆角包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.16 芝麻包原料用芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.17 海苔包原料用海苔应符合 GB/T 23596 的规定；芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标		检验方法
	粉丝饼	调料包	
性 状	外形整齐、细丝状、粉丝条粗细均匀	具有本品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽		
气、滋 味	具有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
	粉丝饼	酱包	粉包	蔬菜包	醋包	酱油包	辣椒油包	芝麻酱包	榨菜包	芝麻包	酸豆角包	
水分, g/100g ≤	14	10	10	10	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.3
总酸(以乙酸计), g/100mL ≥	—	—	—	—	3.5	—	—	—	—	—	—	GB/T 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	5	20	80	—	—	—	20	20	—	—	—	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	—	5	—	—	—	—	5	3	—	3	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	—	0.25	—	—	—	—	0.25	0.5	—	0.5	—	GB 5009.227
*铅 <sup>a</sup> (以 pb 计), mg/kg ≤	0.4											GB 5009.12
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg ≤	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	20	GB 5009.33
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	5.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.22

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；a 适用于粉丝饼和配料包的混合检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/ g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25 g	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; b 仅适用于粉丝饼和调料的混合检验。					

### 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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定, 兽药残留应符合国家相关规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

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，适量添加或不添加食用植物油（棕榈油或大豆油）、碳酸氢钠、食用盐、瓜尔胶、柠檬酸，经配料、搅拌混合、加水和浆、熟化、挤压、成型、干燥，加配料包，包装而成的方便粉丝。

配料包中各种料包均为外购产品，由调味酱包【棕榈油、大豆油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏中的几种组成】、调味粉包【食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成】、蔬菜包（脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、枸杞中的几种组成）、调味醋包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）、调味酱油包【酿造酱油为原料，加入或不加入酿造食醋、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠组成】、辣椒油包（大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂）、芝麻酱调味包（芝麻酱、花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的几种组成）、榨菜包【榨菜为原料，加入或不加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、互擦、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、姜黄中的几种组成】、芝麻包（芝麻）、海苔包（海苔片、芝麻）、酸豆角包（豇豆为原料，加入或不加入食用盐、辣椒、棕榈油或大豆油、白砂糖、味精、柠檬酸中的几种组成）中的几种搭配而成。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》要求，制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫道农业科技发展有限公司

QB