



410719S-2018



河南九月天食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2018

方便湿粉丝

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

河南九月天食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化规则导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南九月天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张志强 郝卫国

H N

Q B

方便湿粉丝

1 范围

本标准规定了方便湿粉丝的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的几种为主要原料，经加生活饮用水、食用盐和浆，成型，熟化，冷冻老化，切丝，辅以调味料包[调味粉包（食用盐、麦芽糊精、味精、琥珀酸二钠、白砂糖、呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、焦糖色、辣椒粉、酵母抽提物、胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、蒜粉、姜黄粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、孜然粉、洋葱粉）；调味酱包（棕榈油、牛油、味精、食用盐、黄豆酱、辣椒酱、酱油、牛肉粉、酵母提取物、姜黄、辣椒红、牛肉香精、葱、辣椒粉、胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、蒜粉、姜黄粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、孜然粉、洋葱粉）；蔬菜包（脱水胡萝卜、脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水青葱、脱水香菜、脱水辣椒片、脱水香菇）；醋包]中的几种调味料包组合包装加工而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 及 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 及 GB 31637 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。

2.1.6 调味料包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包）应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 醋包应符合 GB/T 18187 及 GB 2719 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	检测方法
状态	粉丝呈条状或丝状软固态；调味料包具有原有形态	按照食用方法取适量被测样品置 500ml 无色透明烧杯中，自然光下观察色泽、状态、杂质，闻其气味，温开水漱口后品其滋味。
色泽	粉丝乳白色至棕色，调味料包具有原有正常色泽	
气滋味	具有该产品固有的气滋味，无异味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	检测方法
----	----	------

	粉丝	调味粉包	调味酱包	蔬菜包	醋包	
水分, g/100g	≤ 70.0	8.0	—	10.0	—	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 1.0	—	—	—	—	GB 5009.4
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	—	—	5.0	—	—	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	—	—	0.25	—	—	GB 5009.227
总酸 (以乙酸计), g/100mL ≥	—	—	—	—	2.5	GB/T 5009.41
砷 (以 As 计) ^a , mg/kg ≤	0.5					GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) ^a , mg/kg ≤	0.4					GB 5009.12

注 1: a 仅适用于粉丝和各种调味包的混合检验; 注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

粉丝和调味包混合后进行微生物检测, 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 ^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 中平板计数法
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 1: 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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

2.7 其它要求

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的几种为主要原料，经加生活饮用水、食用盐和浆，成型，熟化，冷冻老化，切丝，辅以调味料包[调味粉包（食用盐、麦芽糊精、味精、琥珀酸二钠、白砂糖、呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、焦糖色、辣椒粉、酵母抽提物、胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、蒜粉、姜黄粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、孜然粉、洋葱粉）；调味酱包（棕榈油、牛油、味精、食用盐、黄豆酱、辣椒酱、酱油、牛肉粉、酵母提取物、姜黄、辣椒红、牛肉香精、葱、辣椒粉、胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、蒜粉、姜黄粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、孜然粉、洋葱粉）；蔬菜包（脱水胡萝卜、脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水青葱、脱水香菜、脱水辣椒片、脱水香菇）；醋包]中的几种调味料包组合包装加工而成。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》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。

本标准规定了方便湿粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南九月天食品有限公司

QB