



410815S-2018



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0012S-2018

方便粉丝

2018-03-29 发布

2018-03-29 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

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。

附录A、B、C为本标准规范性文件。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司食品饮料分公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司技术中心、河南省南街村（集团）有限公司食品饮料分公司。

本标准主要起草人：李盘欣、王跃平、李丹阳、张世瑛。

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。

本标准适用于以红薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉为原料，添加生活饮用水、食用盐，经调粉（和浆）、熟制成型、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、胡椒粉、八角粉、姜粉、鸡精调味料、柠檬酸、白砂糖、芝麻油、L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白、二氧化硅、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精），并配以调味酱包（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、酱油、豆瓣酱、食醋、味精、芝麻、食用盐、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、姜粉）、芝麻酱包（芝麻酱、花生酱、大豆油）、醋包（酿造食醋）、脱水蔬菜包（脱水葱粒、脱水红萝卜粒、脱水香菜、油炸红葱粒、芝麻）中的几种加工包装而成的方便粉丝。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.16 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定
- 2.1.26 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 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

项 目	要 求						检 验 方 法
	粉 丝	料 包					
		调 味 酱 包	调 味 粉 包	醋 包	蔬 菜 包	芝 麻 酱 包	
性 状	条状或丝状	油状酱体	所配原料应有性状	液体状	均匀粒状、条状、片状、块状	褐色粘稠状	取两袋(碗)以上样品,将样品倒入清洁的白色瓷盘中,在光线充足柔和的环境中观察其性状和色泽、杂质;取一袋(碗)样品,放入带盖的容器内,加入一定量的沸水,盖上盖子,4min~6min后观察其复水性,嗅其气
色 泽	乳白色至灰色	亮棕红色	所配原料应有色泽	褐色	深绿色、胡萝卜色、红葱色、灰白色	深褐黄色	
气 味	具有该产品固有气味,无异味	具有本品应有的酱香味	所配原料应有气味	微酸或酸味	具有香葱、胡萝卜、红葱、芝麻特有气味	具有炒熟芝麻香味	
滋 味	具有该产品应有的滋味,不夹生、不粘牙、无砂齿感	具有本产品应有的酱香味	所配原料应有滋味	微酸或酸味有醋类应有的香味。	具有该产品应有的滋味	具有芝麻特有香味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	味，品尝其滋味。
----	-----------	----------

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标						检验方法	
	粉丝	调味酱包	调味粉包	醋包	蔬菜包	芝麻酱包		
水分, %	≤	15	--	12	--	10	--	GB 5009.3
淀粉, %	≥	70	--	--	--	--	--	GB 5009.9
灰分, %	≤	0.9	--	--	--	--	--	GB 5009.4
氯化钠, g/100g	≤	--	35	60	--	--	--	GB 5009.44
碘呈色度 (I_{50} 值)	≥	2.0	--	--	--	--	--	见附录A
复水时间, min	≤	6	--	--	--	--	--	见附录B
复水率, %	≥	250	--	--	--	--	--	见附录C
酸价 (以脂肪计), mg/g	≤	--	3.0	--	--	--	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	--	0.25	--	--	--	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B_1 , μ g/kg	≤	5.0	--	--	--	--	--	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5						GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4						GB 5009.12

备注: *铅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

注: a样品的采样及处理按GB4789.1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 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、复水率、菌落总数、大肠菌群及净含量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录A

碘呈色度

1.1 试剂

1.1.1 0.05mol/L碘-碘化钾溶液：按GB/T601规定的方法配制。

1.1.2 PH5.8磷酸二氢钾-磷酸氢二钾缓冲溶液：

a) 称取13.60g磷酸二氢钾，溶于蒸馏水中，定容至1000mL；

b) 称取16.42g磷酸氢二钾，溶于蒸馏水中，定容至1000mL；

c) 吸取a液50mL、b液4.5mL，混合后用蒸馏水定容至100mL。

1.2 仪器

1.2.1 恒温振荡器：振幅12min，振荡频率140r/min。

1.1.2 电动离心机。

1.1.3 分光光度计。

1.1.4 分析天平：感量0.1mg。

1.1.5 CB36号（孔宽0.166mm）绢筛。

1.1.6 研钵。

1.3 试样处理

称取粉丝饼约100g，立即研磨，并全部通过CB36号（孔宽0.166mm）绢筛，备用。

1.4 分析步骤

1.4.1 提取

称取按5.2.5.3制备的试样1.0000g（±0.0001g）于150mL三角瓶中，加入20.0mL蒸馏水，置于50±1℃恒温振荡器中振荡30min，摇匀后倒入离心管以3000r/min的转速离心10min。

1.4.2 定容

取上清液1.00mL，置于50mL容量瓶中，加入5mL缓冲溶液（5.2.5.1.2）和0.05mol/L碘-碘化钾溶液（5.2.5.1.1）1.00mL，用蒸馏水定容至50mL，摇匀。

同时取1.00mL蒸馏水代替上清液制备空白溶液。

1.4.3 测定

将分光光度计的波长调至570nm处，用1cm比色皿，以空白液调整零点，测定吸光度。若吸光度≥0.900，则要减少上清液的取样体积，仍按5.2.5.4.2操作重新测定。

1.4.4 结果计算

碘呈色度按式（1）进行计算：

$$I_{00} = 4 \times A \times \frac{1.00}{V} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

I_{00} — 碘呈色度

A — 吸光度

V — 上清液的体积，单位为毫升（mL）。

计算结果精确至小数点后第二位。

1.4.5 允许差

在重复性条件下获得的两次测定值的绝对差值不得超过0.15。

附录B

复水时间

取一块粉丝饼放入带盖的保温容器中，加入约5倍于粉丝饼质量的沸水，立即加盖，同时用秒表计时。当用玻璃片夹紧软化粉丝，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C

复水率

取一块粉丝饼放入带盖的保温容器中，加入约5倍于粉丝饼质量的沸水，立即加盖保温，6min后，将试样和汤汁倒入标准筛上滤干2min，称量。粉丝饼的复水率按式（2）进行计算：

$$F = \frac{m_2 - m_1}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

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）。

编制说明

方便粉丝是以红薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉为原料，添加生活饮用水、食用盐，经调粉（和浆）、熟制成型、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、胡椒粉、八角粉、姜粉、鸡精调味料、柠檬酸、白砂糖、芝麻油、L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白、二氧化硅、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精），并配以调味酱包（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、酱油、豆瓣酱、食醋、味精、芝麻、食用盐、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、姜粉）、芝麻酱包（芝麻酱、花生酱、大豆油）、醋包（酿造食醋）、脱水蔬菜包（脱水葱粒、脱水红萝卜粒、脱水香菜、油炸红葱粒、芝麻）中的几种加工包装而成的方便粉丝。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》及方便食品生产许可证审查细则的要求制定本企业标准，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。

河南省南街村（集团）有限公司