



410858S-2018



河南桐裕生物科技有限公司企业标准

Q/TYSW 0002S-2018

方便酸辣粉

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南桐裕生物科技有限公司 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。

本标准由河南桐裕生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘世杰、李亚博、梁杨浦。

H N

Q B

方便酸辣粉

1 范围

本标准规定了方便酸辣粉的分类、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、木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、可溶性大豆多糖、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾，经和浆、加热成型、冷却、包装，搭配料包、包装而成的方便酸辣粉。

配料包中各种料包均为外购产品，由辣酱包（棕榈油或大豆油、辣椒、芝麻、食用盐、辣椒粉、花椒、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、辣椒红中的几种组成）、调味汤包（棕榈油或大豆油、食用盐、牛骨汤或鸡骨汤、芽菜、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉的几种组成）、鸡肉膏、味精、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、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）、调味汁包（酿造食醋、白砂糖、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉的几种组成）、豆葱包（脱水香葱、炒黄豆组成）、豆豉包（棕榈油或大豆油、豆豉、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉）、酸菜包（棕榈油或大豆油、泡青菜、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉）中的几种搭配而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.4 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 辣酱包、调味汤包、调味汁包、豆葱包、豆豉包、酸菜包应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.8 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
性 状	呈条状或片状或块状	在自然光线下观察其色泽、杂质和性状，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本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	
	粉条	辣酱包	调味汤包	调味汁包	豆葱包	豆豉包	酸菜包		
水分, g/100g	≤	75	10	—	—	10	—	—	GB 5009.3

淀粉, %	≥	20	—	—	—	—	—	—	GB 5009.9
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥				3.5				GB/T 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	2	40	50	—	—	—	—	GB 5009.44
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4							GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	—	—	—	—	—	—	GB 5009.22
硫酸铝钾(干样品以 Al 计), mg/kg	≤	200	—	—	—	—	—	—	GB 5009.182
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	—	—	—	—	—	—	GB 5009.121
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	—	5	5	—	—	5	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	0.25	—	—	0.25	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)mg/kg	≤	—	—	—	—	—	—	20	GB 5009.33

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 适用于粉条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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	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。

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、木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、可溶性大豆多糖、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾，经和浆、加热成型、冷却、包装，搭配料包、包装而成的方便酸辣粉。

配料包中各种料包均为外购产品，由辣酱包（棕榈油或大豆油、辣椒、芝麻、食用盐、辣椒粉、花椒、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、辣椒红中的几种组成）、调味汤包（棕榈油或大豆油、食用盐、牛骨汤或鸡骨汤、芽菜、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉的几种组成）、鸡肉膏、味精、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、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）、调味汁包（酿造食醋、白砂糖、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉的几种组成）、豆葱包（脱水香葱、炒黄豆组成）、豆豉包（棕榈油或大豆油、豆豉、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉）、酸菜包（棕榈油或大豆油、泡青菜、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉）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。

河南桐裕生物科技有限公司

QB