



411146S-2018



新乡市亚特兰食品有限责任公司企业标准

Q/XYS 0012S-2018

方便粉丝

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

新乡市亚特兰食品有限责任公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》的规定。

附录A为本标准内容。

本标准由新乡市亚特兰食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人:王新丽 刘佩

H N

Q B

方便粉丝

1 范围

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

本标准产品是由粉丝饼、辅以调味粉包、酱包、蔬菜包及醋包组成。

其中粉饼以红薯淀粉、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，烘干制成。

配调味粉包以食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉粉末香精、姜黄、牛肉粉末香精、焦糖色、猪骨粉末香精、辣椒粉、酵母抽提物、香辛料〈含胡椒粉、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〉为原料，经复配、包装、杀菌处理过程而制成的复合调味包。

调味酱包以成品棕榈油、食用猪油、牛油、芝麻油、味精、食用盐、洋葱、大葱、生姜、大蒜、泡辣椒、泡生姜、黄豆酱、辣椒酱、酱油、牛肉膏、鸡肉膏、猪肉膏、酵母提取物、姜黄、辣椒红、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、香辛料〈含胡椒粉、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〉为原料，经加热、用成品棕榈油油炸、脱水杀菌、等处理过程，调制而成的具有特殊风味的非发酵型调味酱包。

醋包以山西老陈醋制成。

脱水蔬菜包以脱水胡萝卜粒、脱水青梗菜、脱水青葱、脱水香菜、辣椒为原料，经混合、包装、杀菌等处理过程而制成脱水蔬菜包，食用时直接用沸水冲泡即可食用的方便食品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 醋包应符合 GB/T 19777 及 GB 2719 的规定。

- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB /T18186 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB /T8967 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 山西老陈醋应符合 GB/T 19777 的规定。
- 2.1.13 脱水胡萝卜粒应符合 NY/T 493 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 脱水青梗菜应符合 NY/T 960 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定
- 2.1.16 脱水青葱应符合应符合 NY/T 960 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 脱水香菜应符合应符合 NY/T 960 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 香辛料〈含胡椒粉、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〉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB1886.34 的规定。
- 2.1.21 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.22 成品棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.24 芝麻油应符合 GB/T8233 的规定。
- 2.1.25 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.26 姜黄应符合 GB/1886.60 的规定。
- 2.1.27 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.28 鸡肉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 牛肉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 猪骨粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.32 牛肉膏应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.33 鸡肉膏应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.34 猪肉膏应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.35 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.36 泡辣椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.37 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.38 泡生姜应符合 SB/T 10439 的规定。

2.1.39 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.40 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.41 大葱应符合 NY/T 1835 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，粉丝块呈饼块状，外形整齐；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	粉丝块乳白色至棕色，无焦现象，正反两面可略有深浅差别；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

方便粉丝饼理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标					检测方法
		粉丝饼	调味粉包	调味酱包	蔬菜包	醋包	
水分, g/100g	≤	14.0	8.0	—	10.0	—	GB 5009.3
淀粉, %	≥	75	—	—	—	—	GB 5009.9
灰分, %	≤	0.8	—	—	—	—	GB 5009.4
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	—	40	35	—	—	GB 5009.44
复水性		沸水浸泡 4min 基本 恢复脱水 前状态	—	—	—	—	见附录 A
复水时间, min	≤	6	—	—	—	—	LS/T 3211
碘呈色度 (Iod 值)	≥	2.0	—	—	—	—	
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/100g	≥	—	—	—	—	2.5	GB/T5009.41
砷 (以 As 计) ^a , mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) ^a , mg/kg	≤	0.4					GB 5009.12

a 仅适用于粉丝块、调味粉包、调味酱包、醋包和蔬菜包的混合检验；*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

粉丝饼和调味料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 (/25g)	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检验方法应符合 JJF 1070 的规定。

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3 检验

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

附录 A

复水率检测方法

1 器具

1.1 容量 1000ml 带盖保温容器；

1.2 规格在 $\phi 200 \times 50/1.7$ (GB/T6003.1-1997) 与 $\phi 200 \times 50/0.85$ 之间的标准试验筛；

1.3 感量 1g、最大称量 1000g 的天平（或相应感量的计量器具）。

2.2 分析步骤

取粉丝块样品一块，用天平称其质量（ m_1 ），置于 1000ml 带盖保温容器中，加入粉丝块质量 7.5 倍的水（85℃以上），加盖浸泡 8 分钟后倒入水平放置的标准试验筛中，静置 2 分钟，然后称量粉丝条的质量（ m_2 ）。

2.3 分析结果的表述

按公式（1）计算复水率。

$$F = \frac{m_2 - m_1}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：F—复水率，%；

m_2 —粉丝块复水后的质量，g；

m_1 —粉丝块复水前的质量，g。

编制说明

方便粉丝是由粉丝饼、辅以调味粉包、酱包、蔬菜包及醋包组成。其中粉饼以红薯淀粉、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，烘干制成。配调味粉包以食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉粉末香精、姜黄、牛肉粉末香精、焦糖色、猪骨粉末香精、辣椒粉、酵母抽提物、香辛料〈含胡椒粉、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〉为原料，经复配、包装、杀菌处理过程而制成的复合调味包。调味酱包以成品棕榈油、食用猪油、牛油、芝麻油、味精、食用盐、洋葱、大葱、生姜、大蒜、泡辣椒、泡生姜、黄豆酱、辣椒酱、酱油、牛肉膏、鸡肉膏、猪肉膏、酵母提取物、姜黄、辣椒红、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、香辛料〈含胡椒粉、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〉为原料，经加热、用成品棕榈油油炸、脱水杀菌、等处理过程，调制而成的具有特殊风味的非发酵型调味酱包。醋包以山西老陈醋制成。脱水蔬菜包以脱水胡萝卜粒、脱水青梗菜、脱水青葱、脱水香菜、辣椒为原料，经混合、包装、杀菌等处理过程而制成脱水蔬菜包，食用时直接用沸水冲泡即可食用的方便食品。

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《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。

本标准中铅的限量严于食品安全国家标准GB2762的规定。

新乡市亚特兰食品有限责任公司