



410216S-2026



河南五味食品有限公司企业标准

Q/WWS 0001S-2026

# 方便粉丝（条）

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

河南五味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南五味食品有限公司提出。

本标准由河南五味食品有限公司起草。

本标准起草人：张玉霞。

H N

Q B

# 方便粉丝（条）

## 1 范围

本标准规定了方便粉丝（条）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以方便粉丝（条）包为主要产品，搭配外购方便料包[调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、蔬菜包、油炸花生（或黄豆）包、蛋白素肉包、酱卤肉包、酱腌菜包、油炸腐竹包、午餐肉包、卤蛋包]中的一种或几种，将方便粉丝（条）包和方便料包组装在一起制成的方便粉丝（条）。

方便粉丝（条）包是以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、食用植物油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或多种，经和浆、挤压熟制成型、切段、洗粉沥水、干燥或不干燥、冷却或不冷却、包装制成的方便粉丝（条）。

根据产品生产工艺和含不含料包可分为：含料包方便粉丝（条）、不含料包方便粉丝（条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.7 甘薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.8 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.9 调味油包应符合 DBS50/ 024 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.11 油炸花生（或黄豆）包应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.12 蛋白素肉包应符合 GB 2711 和 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.13 酱卤肉包、午餐肉包应符合 GB 2726 和 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.14 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 油炸腐竹包应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.16 卤蛋包应符合 GB/T 23970 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	检验方法
性状	具有产品应有的性状	取适量被测样品置白瓷盘（或 500mL 无色透明烧杯）中，在自然光下观察色泽、形态、杂质，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	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

## 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		检验方法
		经干燥产品	未经干燥产品	
<sup>a</sup> 水分, g/100g	≤	14	75	GB 5009.3
<sup>a</sup> 淀粉（以干基计）, g/100g	>	50		GB 5009.9
<sup>a</sup> 断条率, %	≤	10.0		GB/T 23587
<sup>a</sup> 复水时间, min	≤	8.0	-	GB/T 23587
<sup>a</sup> 铅*（以Pb计）, mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
<sup>b</sup> 过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
<sup>b</sup> 酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	3.0		GB 5009.229
<sup>c</sup> 铝的残留量（干样品, 以Al计）, mg/kg	≤	200		GB 5009.182
<sup>d</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22

\* 该指标应符合并严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于不含料包方便粉丝（条）的单独检验。

b 仅适用于方便粉丝（条）与料包（含有调味酱包、调味油包、油炸花生包、油炸黄豆包、油炸腐竹包）的混合检验；

c 仅适用于添加硫酸铝铵、硫酸铝钾的不含料包方便粉丝（条）的单独检验。

d 仅适用于方便粉丝（条）与料包（含有油炸花生包、油炸黄豆包）的混合检验。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
<sup>b</sup> 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
<sup>b</sup> 沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
<sup>b</sup> 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
<sup>c</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
<sup>d</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。</p> <p>b 适用于方便粉丝（条）的单独检验和方便粉丝（条）与料包的混合检验。</p> <p>c 仅适用于方便粉丝（条）与料包（含有酱卤肉包、午餐肉包）的混合检验。</p> <p>d 仅适用于方便粉丝（条）与料包[含有以鲜（冻）牛肉为主要原料的酱卤肉包、午餐肉包]的混合检验。</p>					

### 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、复水时间、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以方便粉丝（条）包为主要产品，搭配外购方便料包[调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、蔬菜包、油炸花生（或黄豆）包、蛋白素肉包、酱卤肉包、酱腌菜包、油炸腐竹包、午餐肉包、卤蛋包]中的一种或几种，将方便粉丝（条）包和方便料包组装在一起制成的方便粉丝（条）。

方便粉丝（条）包是以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、食用植物油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或多种，经和浆、挤压熟制成型、切段、洗粉沥水、干燥或不干燥、冷却或不冷却、包装制成的方便粉丝（条）。

根据产品生产工艺和含不含料包可分为：含料包方便粉丝（条）、不含料包方便粉丝（条）。

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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》相关标准制订本标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南五味食品有限公司

QB