



410335S-2026



河南梁园食品科技有限公司企业标准

Q/HLY 0001S-2026

# 方便粉丝(条、皮)

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

河南梁园食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南梁园食品科技有限公司提出。

本标准由河南梁园食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：薛爱杰。

H N

Q B

# 方便粉丝(条、皮)

## 1 范围

本标准规定了方便粉丝(条、皮)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干/湿粉丝(条、皮)为主料包,搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包(熟制)、脱水菜包、蔬菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种,经组合包装而成的方便粉丝(条、皮)。

干/湿粉丝(条、皮)(06.05.02.01 粉丝、粉条):以食用淀粉(红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、紫薯淀粉、大米淀粉)中的一种或几种为主要原料,添加或者不添加小麦粉、大米粉、玉米粉、荞麦粉、蕨根粉、魔芋粉、葛根粉、苡麦粉、谷朊粉、果蔬粉(菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、番茄粉、藕粉、紫薯粉、荆芥粉、鱼腥草粉、香芋粉中的一种或多种)或果蔬汁(菠菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、山药、番茄、莲藕、紫薯、荆芥、鱼腥草、香芋中的一种或多种)、鲜鸡蛋液、鸡蛋粉(全蛋粉或蛋黄粉)、食用盐、棕榈油、椰子油、酿造酱油、乳清发酵物(固态复合调味料)、复合调味粉(淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯)、食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、可溶性大豆多糖、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、酸度调节剂(碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种)、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、维生素C、酪蛋白酸钠、硫酸钙、微晶纤维素、食用色素(柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种】中的一种或几种,加水和浆、熟制成型、冷却、老化或不老化、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、包装而成的产品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉、食用大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用豌豆淀粉符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

- 2.1.8 大米粉、玉米粉、荞麦粉、莜麦粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 蕨根粉应符合 DBS61/0022 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 菠菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、山药、番茄、莲藕、紫薯、荆芥、鱼腥草、香芋应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 鲜鸡蛋液、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.18 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.20 乳清发酵物（固态复合调味料）、复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.24 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.29 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.30 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.41D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.43 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.45 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.46 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.47 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.48 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.49 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.50 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.54 籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 脱水菜包、蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.56 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.57 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.58 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.59 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.60 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.61 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.62 肉包、牛肚包、脱水牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.63 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.64 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.65 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.66 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.67 肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.68 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.69 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.70 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.71 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 感官要求

项目	要求		检验方法
	主料包	料包	
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	具有各料包应有的色泽和外观	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，样品经煮制后，温开水漱口，嗅其气味，品其滋味
性状	具有产品应有的形状	具有各料包应有的形状	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味，无异味	具有各料包应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14 (适用于干制品)	GB 5009.3
	≤ 75 (湿制品)	
*铅(以 Pb 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>c</sup> 铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 适用于外购产品的混合检验; 其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱料包。 b 铅、总砷、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 适用于产品的混合检验。 c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

## 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	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 b 适用于主料包和各料包的混合检验。					

## 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 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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,真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以干/湿粉丝（条、皮）为主料包，搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、蔬菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种，经组合包装而成的方便粉丝（条、皮）。

干/湿粉丝（条、皮）（06.05.02.01 粉丝、粉条）：以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、紫薯淀粉、大米淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加或者不添加小麦粉、大米粉、玉米粉、荞麦粉、蕨根粉、魔芋粉、葛根粉、苡麦粉、谷朊粉、果蔬粉（菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、番茄粉、藕粉、紫薯粉、荆芥粉、鱼腥草粉、香芋粉中的一种或多种）或果蔬汁（菠菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、山药、番茄、莲藕、紫薯、荆芥、鱼腥草、香芋中的一种或多种）、鲜鸡蛋液、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）、食用盐、棕榈油、椰子油、酿造酱油、乳清发酵物（固态复合调味料）、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、可溶性大豆多糖、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、酸度调节剂（碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、维生素C、酪蛋白酸钠、硫酸钙、微晶纤维素、食用色素（柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种】中的一种或几种，加水和浆、熟制成型、冷却、老化或不老化、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、包装而成的产品。

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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南梁园食品科技有限公司