



411486S-2026



河南微念实业投资有限公司企业标准

Q/HNWN 0001S-2026

# 方便粉丝

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南微念实业投资有限公司 发布

## 前 言

本文件由河南微念实业投资有限公司提出。

本文件起草单位：河南微念实业投资有限公司。

本文件主要起草人：朱旭文、郭双、宋琦、马骁。

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、检验规则等。

本标准适用于以自制粉丝为主要原料，搭配自制调味酱包、自制调味汤包、自制调味醋包、自制或外购调味粉包、自制或外购蔬菜包、自制或外购花生包、自制或外购佐菜包、自制或外购油炸豌豆包、自制或外购辣油包、自制或外购葱油包中的一种或几种，封口、包装而成的方便粉丝。

粉丝（干、湿）：以食用红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、蕨根淀粉、玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加饮用水、海藻酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、香菜粉、柠檬酸、食品用香精、食用盐中的一种或几种，经加水调粉、成型、熟制、干燥（或不干燥）、冷却、包装而成。

调味酱包：符合本企业标准 Q/HNWN 0003S；

调味粉包：符合本企业标准 Q/HNWN 0004S；

蔬菜包：以脱水高丽菜（辐照）、脱水青梗菜、脱水香菜、脱水四季豆（辐照）、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水香葱（辐照）、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种，添加或不添加脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）、脱水豆丁（大豆粉、饮用水、食用盐）、炒芝麻中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装蔬菜包【以脱水高丽菜（辐照）、脱水青梗菜、脱水香菜、脱水四季豆（辐照）、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水香葱（辐照）、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种，添加或不添加脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）、脱水豆丁（大豆粉、饮用水、食用盐）、炒芝麻中的一种或几种】，经分装而成；

辣油包：以大豆油、辣椒为主要原料，添加芝麻、花椒粉、香辛料（花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、黑胡椒、姜粉、八角、小茴香、丁香、孜然）、食用香精中的一种或几种，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装；

调味汤包：符合本企业标准 Q/HNWN 0003S；

花生包：以外购大包装花生【花生（花生仁，添加白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒、花椒中的一种或几种）】为原料，经分装而成；

调味醋包：符合本企业标准 Q/HNWN 0002S；

佐菜包：以脱水豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）或脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜、脱水四季豆（辐照）、FD 玉米粒、FD 牛肉粒、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装佐菜包【以脱水豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）

或脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜、脱水四季豆（辐照）、FD玉米粒、FD牛肉粒、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈】经分装而成；

油炸豌豆包：以外购大包装油炸豌豆包【豌豆、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精】为原料，经分装而成；

葱油包：以植物油、青葱、食用香精为原料，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装。

## 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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 外购调味粉包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB T29343 的规定。
- 2.1.6 外购花生包、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB T8885 的规定。
- 2.1.9 外购食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 外购佐菜包、菜包、蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.11 外购鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 外购味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 外购白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 外购辣椒应符合 GB/T 23183 和 GB 30382 的规定。
- 2.1.16 外购香辛料及其粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.17 外购脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 外购大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 外购酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 外购酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 外购油炸豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 外购食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.34 蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 香菜粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.36 葱蒜类蔬菜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.37 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.38 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.39 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.40 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.41 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.42 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.43 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.44 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.45 油炸豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 豆皮应符合 GB/T 2712 的规定。
- 2.1.47 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.48 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.49 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.50 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.51 冻干肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.52 冻干蔬菜制品应符合 GB/T 23787 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光

性状	具有产品应有的性状	下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，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 $\leq$	14 (干粉丝饼) 75 (湿粉丝饼)	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g $\leq$	5 (仅适用于调味酱包、辣油包、油包、葱油包) 3 (仅适用于花生包、油炸豌豆包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25 (仅适用于调味酱包、辣油包、油包、葱油包) 0.5 (仅适用于花生包、油炸豌豆包)	GB 5009.227
复水时间, min $\leq$	8 (仅适用于方便粉丝)	GB/T 23587
总砷 (以 As 计) mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg $\leq$	5	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
淀粉 (以干基计), g/100g $>$	50 (仅适用于粉丝包)	GB 5009.9
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 铅、总砷、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅、总砷、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 适用于产品的混合检验。		

### 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10
1. 微生物限量适用于粉丝饼和调料包的混合检验。2. 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应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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；外购调味料包中的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；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、水分（仅适用于粉丝饼）、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以自制粉丝为主要原料，搭配自制调味酱包、自制调味汤包、自制调味醋包、自制或外购调味粉包、自制或外购蔬菜包、自制或外购花生包、自制或外购佐菜包、自制或外购油炸豌豆包、自制或外购辣油包、自制或外购葱油包中的一种或几种，封口、包装而成的方便粉丝。

粉丝（干、湿）：以食用红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、蕨根淀粉、玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加饮用水、海藻酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、香菜粉、柠檬酸、食品用香精、食用盐中的一种或几种，经加水调粉、成型、熟制、干燥（或不干燥）、冷却、包装而成。

调味酱包：符合本企业标准 Q/HNWN 0003S；

调味粉包：符合本企业标准 Q/HNWN 0004S；

蔬菜包：以脱水高丽菜（辐照）、脱水青梗菜、脱水香菜、脱水四季豆（辐照）、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水香葱（辐照）、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种，添加或不添加脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）、脱水豆丁（大豆粉、饮用水、食用盐）、炒芝麻中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装蔬菜包【以脱水高丽菜（辐照）、脱水青梗菜、脱水香菜、脱水四季豆（辐照）、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水香葱（辐照）、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种，添加或不添加脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）、脱水豆丁（大豆粉、饮用水、食用盐）、炒芝麻中的一种或几种】，经分装而成；

辣油包：以大豆油、辣椒为主要原料，添加芝麻、花椒粉、香辛料（花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、黑胡椒、姜粉、八角、小茴香、丁香、孜然）、食用香精中的一种或几种，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装；

调味汤包：符合本企业标准 Q/HNWN 0003S；

花生包：以外购大包装花生【花生（花生仁，添加白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒、花椒中的一种或几种）】为原料，经分装而成；

调味醋包：符合本企业标准 Q/HNWN 0002S；

佐菜包：以脱水豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）或脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜、脱水四季豆（辐照）、FD玉米粒、FD牛肉粒、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装佐菜包【以脱水豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）或脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜、脱水四季豆（辐照）、FD玉米粒、FD牛肉粒、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈】经分装而成；

油炸豌豆包：以外购大包装油炸豌豆包【豌豆、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精】为原料，经分装而成；

葱油包：以植物油、青葱、食用香精为原料，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装。

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》的要求，制定本企业标准，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。

H N

河南微念实业投资有限公司

Q B