



413148S-2018



辉县市银龙专用粉食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2018

方便粉丝

2018-10-11 发布

2018-10-11 实施

辉县市银龙专用粉食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由辉县市银龙专用粉食品有限公司提出。

本标准起草单位：辉县市银龙专用粉食品有限公司。

本标准主要起草人：姬月云、郭玉梅。

H N

Q B

方便粉丝

1 范围

本标准规定了方便粉丝的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，经加生活饮用水、食用盐和浆、成型、熟化、烘干，辅以调味料包〔调味料包（食用盐、白砂糖、牛肉粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、无水柠檬酸、辣椒、花椒、八角中的几种）、调味酱包（精炼棕榈油、精炼牛油、牛肉提取物、甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒、花椒、八角中的几种）、醋包（酿造食醋）、花生包〔花生、精炼植物油（大豆油）、辣椒、食用盐、八角〕、菜包（脱水萝卜、脱水青梗菜、脱水葱叶、芝麻、脱水豆段）、芝麻酱包〔芝麻酱、精炼植物油（大豆油）〕、辣椒油包〔精炼植物油（大豆油）、辣椒粉〕、肚包（牛肚、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、大豆油、谷氨酸钠、辣椒红、辣椒粉、八角）、金针菇包〔金针菇、精炼植物油（大豆油）、辣椒、食用盐、味精、白砂糖、鸡粉、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、八角〕〕中的几种调味包组合包装而成的方便粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合生活饮用水GB 5749的规定。
 2.1.2 红薯淀粉应符合GB 31637的规定。
 2.1.3 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
 2.1.4 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
 2.1.5 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
 2.1.6 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
 2.1.8 调味料包（调味粉包、调味酱包、辣椒油包、芝麻酱包、花生包、肚包、金针菇包、菜包）应符合SB/T 11194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
状态	粉丝饼呈饼块状，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	粉丝块乳白色或棕色，无焦现象，正反两面可略有深浅差异；调味料包具有原有的正常色泽	
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	
	粉丝饼	调味粉包	调味酱包、芝麻酱包	菜包	辣椒油包	肚包、金针菇包、花生包	醋包		
水分, g/100g	≤	14.0	8.0	-	10.0	-	-	-	GB 5009.3
淀粉, %	≥	70	-	-	-	-	-	-	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	0.8	-	-	-	-	-	-	GB 5009.4
复水性		沸水浸泡 4min 基本恢复脱水前状态	-	-	-	-	-	-	沸水浸泡 4min 后肉眼观察
复水时间, min	≤	6	-	-	-	-	-	-	LS/T 3211
碘呈色度 (Iod 值)	≥	2.0	-	-	-	-	-	-	
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	1	25	25	-	-	25	-	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	-	-	5.0	-	5.0	5.0	-	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	-	-	0.25	-	0.25	0.25	-	GB 5009.227
总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥	-	-	-	-	-	-	2.5	GB/T 5009.41
总砷 (以 As 计) ^a , mg/kg	≤	0.5							GB 5009.11
铅 [*] (以 Pb 计) ^a , mg/kg	≤	0.4							GB 5009.12

a 仅适用于粉丝块和调味包的混合检验；*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

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 ^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 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。
^b仅适用于粉丝饼和调味料的混合检验。

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 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、水分、复水性、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

方便粉丝以红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，经加生活饮用水、食用盐和浆、成型、熟化、烘干，辅以调味料包〔调味粉包（食用盐、白砂糖、牛肉粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、无水柠檬酸、辣椒、花椒、八角中的几种）、调味酱包（精炼棕榈油、精炼牛油、牛肉提取物、甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒、花椒、八角中的几种）、醋包（酿造食醋）、花生包〔花生、精炼植物油（大豆油）、辣椒、食用盐、八角〕、菜包（脱水萝卜、脱水青梗菜、脱水葱叶、芝麻、脱水豆段）、芝麻酱包〔芝麻酱、精炼植物油（大豆油）〕、辣椒油包〔精炼植物油（大豆油）、辣椒粉〕、肚包（牛肚、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、大豆油、谷氨酸钠、辣椒红、辣椒粉、八角）、金针菇包〔金针菇、精炼植物油（大豆油）、辣椒、食用盐、味精、白砂糖、鸡粉、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、八角〕〕中的几种调味包组合包装而成的方便粉丝。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

辉县市银龙专用粉食品有限公司

QB