



413251S-2018



河南永昶农业科技有限公司企业标准

Q/HYN 0003S-2018

---

# 方便粉丝（面条）

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

---

河南永昶农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南永昶农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李史成，苗胜雨。

H N

Q B

# 方便粉丝（面条）

## 1 范围

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

本标准适用于以红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、谷朊粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、生活饮用水、大豆油，经和浆、熟化成型、冷却或冷冻、干燥，辅以或不辅以调味料包（粉包[食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、川香麻辣烫味香精、牛肉香精、鸡肉香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、老坛酸菜味香精、牛肉粉调味料、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、炒芝麻、焦糖色、酵母抽提物、琥珀酸二钠、香菇粉、咖喱粉]；酱包[食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、葱、姜、蒜、黄豆酱、食用盐、酱油、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、香菇粉、辣椒红、山梨酸钾、炒芝麻、牛肉膏]；脱水蔬菜包[脱水豆丝、脱水青葱、脱水万年青、脱水胡萝卜、炒芝麻、脱水黄豆、脱水蒜苗、脱水海苔]；醋包；辣椒油包；花生包[花生、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉]；酸菜包[芥菜]）中的几种组合包装加工而成的方便粉丝（面条）（原味、酸辣味、原汁牛肉味、香辣牛肉味、川香麻辣烫味、麻辣牛肉味、老坛酸菜味、红烧牛肉味、香菇炖鸡味、超辣鸡肉味）。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 调味料包（粉包、酱包、脱水蔬菜包、花生包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.11 醋包应符合 SB/T 10303 及 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.13 酸菜包应符合 DBS22/ 025 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	粉丝(面条)块呈饼块状,外形整齐;调味料包具有原有性状	取适量被测样品置于洁净透明烧杯中,自然光下观察色泽、性状、杂质,闻其气味,温开水漱口后按照食用方法品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,无异味,无异嗅	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 理化指标

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(面条)	粉包	酱包	蔬菜包	醋包	酸菜包	花生包	辣椒油包	
水分, g/100g ≤	14	10	—	13	—	—	15	—	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 5min 基本恢 复脱水前状 态	—	—	—	—	—	—	—	沸水浸泡后 肉眼观察
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	—	—	—	3.0	5.0	GB5009.229
过氧化值(以脂肪 计), g/100g ≤	—	—	0.25	—	—	—	0.50	0.25	GB5009.227
总酸(以乙酸计), g/100mL ≥	—	—	—	—	2.5	0.4	—	—	GB/T 5009.41
山梨酸钾(以山梨 酸计), g/kg ≤	—	—	0.5	—	—	—	—	—	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μ g/kg ≤	5	—	5	—	5	—	5	—	GB 5009.22
总砷(以 As 计) <sup>a</sup> , mg/kg ≤	0.5								GB 5009.11
*铅(以 Pb 计) <sup>a</sup> , mg/kg ≤	0.4								GB 5009.12

注 1:a 仅适用于粉丝（面条）饼和调味料包的混合检验；注 2: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 2.4 微生物限量

粉丝（面条）饼和调味料包混合后进行微生物检验，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 中平板计数法
沙门氏菌, /25 g	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: 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 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

## 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、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。

## 编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、谷朊粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、生活饮用水、大豆油，经和浆、熟化成型、冷却或冷冻、干燥，辅以或不辅以调味料包（粉包[食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、川香麻辣烫味香精、牛肉香精、鸡肉香精、红烧牛肉味香精、香菇炖鸡味香精、老坛酸菜味香精、牛肉粉调味料、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、炒芝麻、焦糖色、酵母抽提物、琥珀酸二钠、香菇粉、咖喱粉]；酱包[食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、葱、姜、蒜、黄豆酱、食用盐、酱油、辣椒粉、花椒粉、八角粉、丁香粉、肉桂粉、香菇粉、辣椒红、山梨酸钾、炒芝麻、牛肉膏]；脱水蔬菜包[脱水豆丝、脱水青葱、脱水万年青、脱水胡萝卜、炒芝麻、脱水黄豆、脱水蒜苗、脱水海苔]；醋包；辣椒油包；花生包[花生、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉]；酸菜包[芥菜]）中的几种组合包装加工而成的方便粉丝（面条）（原味、酸辣味、原汁牛肉味、香辣牛肉味、川香麻辣烫味、麻辣牛肉味、老坛酸菜味、红烧牛肉味、香菇炖鸡味、超辣鸡肉味）。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GB17400《食品安全国家标准 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。

本标准规定了方便粉丝（面条）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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南永昶农业科技有限公司

