



413051S-2018



开封市懒货食品有限公司企业标准

Q/KLS 0001S-2018

方便粉丝

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

开封市懒货食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求。

附录 A、B 为本标准内容。

本标准由开封市懒货食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张磊、李世杰。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准是以红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、绿豆淀粉为主要原料，添加木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、碳酸钠、食用盐、生活饮用水，经和浆、预成型、熟化、成型、烘干制成粉丝，辅以调味料包【粉包（食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉、5'-呈味核苷酸二钠）；油包（玉米胚芽油、辣椒、花椒粉、食用盐、八角粉）；酱包（玉米胚芽油、芝麻酱、辣椒、花椒粉、八角粉、食用盐、麻酱味香精）；汤包（玉米胚芽油、生活饮用水、鸡肉提取物、小米椒、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、辣椒、葱、姜、花椒粉、八角粉、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、酸菜鱼味香精）；风味鱼制品包（鱼仔、辣椒粉、酸菜、玉米胚芽油、食用盐、白醋、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酸菜鱼味香精）；毛肚包（牛肚、辣椒、生活饮用水、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉）；蔬菜包（脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱）；豌豆包（炒制豌豆）；豆制品包（豆油皮切段）；醋包（食用醋）】，经与其中几种调味料包组合包装加工而制成的方便粉丝。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 调味料包（粉包、油包、酱包、汤包、蔬菜包、豆制品包、豌豆包、风味鱼制品包、毛肚包、醋包）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
性状	粉丝块，外形整齐；调味料包具有原有形态。	取样品一份，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气、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
	粉丝	粉包	油包	酱包	豆 制 品 包	蔬 菜 包	醋 包	汤 包	豌 豆 包	风味 鱼制 品包	毛 肚 包	
水分, g/100g ≤	15	15	--	--	15	15	--	--	15	--	--	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	1.0	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	GB 5009.4
淀粉, g/100g ≥	75	--									--	GB 5009.6
酸价(KOH) (以脂肪 计), mg/g ≤	--	--	3.0	3.0	--	--	--	--	--	3.0	--	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪 计), g/100g ≤	--	--	0.25	0.25	--	--	--	--	--	0.25	--	GB 5009.227
复水时间, min ≤	6	--									--	附录 A
复水率, % ≥	250	--									--	附录 B
总砷 ^a (以As计), mg/kg ≤					0.5							GB 5009.11
*铅 ^a (以Pb计), mg/kg ≤					0.4							GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg ≤	5.0	--									--	GB 5009.22

注: 1. *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。2. a总砷、铅指标适用于粉丝和调料混合后的检验。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	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: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。2、本表指标适用于粉丝和调料混合检验。					

2.5 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, 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(粉丝)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

复水时间的检测方法

A1复水时间的检测方法：取粉丝饼一块置于带盖保温容器(约1000mL左右)中，加入约5倍于粉丝饼质量的沸水，立即将容器加盖，同时用秒表记时。当用玻璃片(20cm×20cm)夹紧软化粉丝，观察其状态，无硬心且口感不夹生时，记录所用时间，即为复水时间。

H N

Q B

附录B

复水率的检测方法

B1复水率的检测方法：取一块粉丝饼置于带盖保温容器中，加入约5 倍于粉丝饼质量的沸水，立即将容器加盖，6min后，将试样和汤汁倒入标准筛上滤干2min，称量。将粉丝饼的复水率按下式进行计算：

$$F = (m_2 - m_1) * 100 / m_1$$

式中：F-----复水率，%

m_1 -----粉丝饼复水前的质量，单位为克（g）

m_2 -----粉丝饼复水后的质量，单位为克（g）

H N

Q B

编制说明

本标准是以红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、绿豆淀粉为主要原料，添加木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、碳酸钠、食用盐、生活饮用水，经和浆、预成型、熟化、成型、烘干制成粉丝，辅以调味料包【粉包（食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉、5'-呈味核苷酸二钠）；油包（玉米胚芽油、辣椒、花椒粉、食用盐、八角粉）；酱包（玉米胚芽油、芝麻酱、辣椒、花椒粉、八角粉、食用盐、麻酱味香精）；汤包（玉米胚芽油、生活饮用水、鸡肉提取物、小米椒、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、辣椒、葱、姜、花椒粉、八角粉、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、酸菜鱼味香精）；风味鱼制品包（鱼仔、辣椒粉、酸菜、玉米胚芽油、食用盐、白醋、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酸菜鱼味香精）；毛肚包（牛肚、辣椒、生活饮用水、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉）；蔬菜包（脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱）；豌豆包（炒制豌豆）；豆制品包（豆油皮切段）；醋包（食用醋）】，经与其中几种调味料包组合包装加工而制成的方便粉丝。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，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了方便粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

开封市懒货食品有限公司

QB