



413468S-2018



商丘市同福食品有限公司企业标准

Q/STS 0001S-2018

方便粉丝

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

商丘市同福食品有限公司 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。
本标准由商丘市同福食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：施怀荣。

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、贮存等要求。

本标准适用于以粉丝和调味包（调味粉包、调味酱包、脱水蔬菜包、醋包、花生包）经过组合包装而成的方便粉丝。

粉丝是以红薯淀粉、食用盐、生活饮用水为原料，经和浆、预成型、熟化、成型、烘干、包装而成。

调味粉包：【食用盐、白砂糖、味精、香辛料[辣椒、姜、胡椒、花椒、番椒（辣椒的一种）、麻椒]、食用香精（姜黄油、辣椒油、牛肉香精、鸡肉香精）、5'-呈味核苷酸二钠、无水柠檬酸】；

调味酱包：【精炼棕榈油、精炼牛油、牛肚丝、小麦面酱、豆瓣酱、香菇、食用盐、味精、香辛料（辣椒、葱、姜、胡椒、花椒、肉桂、麻椒）、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（辣椒油、八角茴香油、牛肉香精）】；

脱水蔬菜包：（脱水胡萝卜、脱水香菇丁、脱水高丽菜、脱水豆角段、芝麻、银耳、豆皮、鸡蛋粒）；

醋包：（酿造食醋）；

花生包：【花生仁、精炼棕榈油、辣椒、食用盐、香辛料（辣椒、月桂、肉桂、丁香）】；

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 调味粉包、调味酱包应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.5 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.6 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 花生包应符合 GB 19300 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 |
|----|----------------|------------|---|
| | 粉丝 | 调味包 | |
| 性状 | 细长条状 | 具有各料包应有的性状 | 粉丝：从样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，再加入适量 90℃ 以上的开水，浸泡 1~2min 后品其滋味。 调味包：分别将适量调料包样品置于洁净的白瓷盘中，铺平后观察其色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口后，品其滋味，并检查有无外来杂质。 |
| 色泽 | 白色 | 具有各料包应有的色泽 | |
| 气味 | 具有该产品应有的气味，无异味 | 具有各料包应有的气味 | |
| 滋味 | 具有该产品应有的滋味，无异味 | 具有各料包应有的滋味 | |
| 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 | 调味粉包 | 调味酱包 | 脱水蔬菜包 | 醋包 | 花生包 | | |
| 水分, % | ≤ | 75.0 | 12.0 | 40.0 | 12.0 | — | — | GB 5009.3 |
| 总酸(以乙酸计), g/100mL | ≤ | — | — | — | — | 3.5 | — | GB/T 12456 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | — | — | 50.0 | — | — | — | — | GB 5009.44 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ | — | — | 5.0 | — | — | 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ | — | — | 0.25 | — | — | 0.25 | GB 5009.227 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | | | | | GB 5009.11 |
| *铅(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、*严于食品安全国家标准 GB 2762。2、总砷、铅适用于粉丝和调味包的混合检验。 | | | | | | | | |

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 ^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 | 100 | GB 4789.3 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; | | | | | |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | | |
| 注 3: 微生物指标为粉丝和调味包混合后检验。 | | | | | |

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 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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粉丝和调味包（调味粉包、调味酱包、脱水蔬菜包、醋包、花生包）经过组合包装而成的方便粉丝。

粉丝是以红薯淀粉、食用盐、生活饮用水为原料，经和浆、预成型、熟化、成型、烘干、包装而成。

调味粉包：【食用盐、白砂糖、味精、香辛料[辣椒、姜、胡椒、花椒、番椒（辣椒的一种）、麻椒]、食用香精（姜黄油、辣椒油、牛肉香精、鸡肉香精）、5'-呈味核苷酸二钠、无水柠檬酸】；

调味酱包：【精炼棕榈油、精炼牛油、牛肚丝、小麦面酱、豆瓣酱、香菇、食用盐、味精、香辛料（辣椒、葱、姜、胡椒、花椒、肉桂、麻椒）、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（辣椒油、八角茴香油、牛肉香精）】；

脱水蔬菜包：（脱水胡萝卜、脱水香菇丁、脱水高丽菜、脱水豆角段、芝麻、银耳、豆皮、鸡蛋粒）；

醋包：（酿造食醋）；

花生包：【花生仁、精炼棕榈油、辣椒、食用盐、香辛料（辣椒、月桂、肉桂、丁香）】；

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》及方便食品生产许可证审查细则的要求制订本企业标准，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。

商丘市同福食品有限公司

QB