



412625S-2018



河南省双景农产品有限公司企业标准

Q/HSN 0002S-2018

方便粉丝

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

河南省双景农产品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南省双景农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾彦西、贾涛。

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、保质期。

本标准适用于以马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或三种为主要原料，添加铁棍山药汁（以铁棍山药片、生活饮用水为原料，打浆制成）、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、碳酸钠、食用盐、生活饮用水中的几种，经和浆、预成型、熟化、成型、烘干，辅以调味料包{粉包[食用盐、味精、白砂糖、牛骨提取物、酵母抽提物、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、藤椒粉、大茴香粉、小茴香粉、焦糖色、琥珀酸二钠、牛骨汤香精]；酱包[精炼棕榈油、牛油、芝麻油、牛骨提取物、牛肉粉、黄豆酱、芝麻、葱、豆瓣酱、姜、洋葱粉、辣椒粉、花椒粉、食用盐、味精、牛骨汤香精、酿造酱油（含焦糖色）、辣椒红、山梨酸钾]；蔬菜包[脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水青菜、脱水裙带菜、芝麻、银耳、豆皮、鸡蛋粒、五香花生仁]；醋包[老陈醋]}中的几种组合包装加工而成的方便粉丝（酸辣味、原味牛骨汤、麻辣味）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

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

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

2.1.5 铁棍山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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（粉包、酱包、蔬菜包）应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 醋包应符合 SB/T 10303 及 GB 2719 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	粉丝块呈饼块状，外形整齐；调味料包具有原有形态	取适量被测样品置无色透明烧杯中，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	具有该产品固有的气、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	粉包	酱包	蔬菜包	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	—	—	—	—	沸水浸泡后肉眼观察
复水时间, min	≤	6	—	—	—	—	LS/T 3211
碘呈色度, Iod 值)	≥	2.0	—	—	—	—	
酸价 (KOH), mg/g	≤	—	—	5.0	—	—	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	—	—	0.25	—	—	GB 5009.227
总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥	—	—	—	—	2.5	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 ₁ , μg/kg	≤	5	—	5	—	5	GB 5009.22
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 GB 2762。

2.4 微生物限量

粉丝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 ^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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或三种为主要原料，添加铁棍山药汁（以铁棍山药片、生活饮用水为原料，打浆制成）、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、碳酸钠、食用盐、生活饮用水中的几种，经和浆、预成型、熟化、成型、烘干，辅以调味料包{粉包[食用盐、味精、白砂糖、牛骨提取物、酵母抽提物、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、藤椒粉、大茴香粉、小茴香粉、焦糖色、琥珀酸二钠、牛骨汤香精]；酱包[精炼棕榈油、牛油、芝麻油、牛骨提取物、牛肉粉、黄豆酱、芝麻、葱、豆瓣酱、姜、洋葱粉、辣椒粉、花椒粉、食用盐、味精、牛骨汤香精、酿造酱油（含焦糖色）、辣椒红、山梨酸钾]；蔬菜包[脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水青菜、脱水裙带菜、芝麻、银耳、豆皮、鸡蛋粒、五香花生仁]；醋包[老陈醋]}中的几种组合包装加工而成的方便粉丝（酸辣味、原味牛骨汤、麻辣味）。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GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

河南省双景农产品有限公司

QB