



410184S-2019



河南蔚特食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2019

---

# 方便粉皮(丝、条)

2019-01-18 发布

2019-01-18 实施

---

河南蔚特食品有限公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南蔚特食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨晓春、张俊红。

H N

Q B

# 方便粉皮（丝、条）

## 1 范围

本标准规定了方便粉皮（丝、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。

本标准适用于以小麦粉皮（丝、条）或绿豆粉皮（丝、条）为原料，加生活饮用水浸泡、滤水、添加食用大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、香葱粉、孜然粉、香菇、番茄酱、白砂糖、食品用香精（牛肉香精、鸡汁味香精、牛腩味香精、肉味香精、鱼味香精、鲍鱼汁香精）、牛肉膏（牛肉、水、食用盐、味精、八角、花椒、羧甲基纤维素）、鸡肉膏（鸡肉、水、食用盐、味精、羧甲基纤维素）、牛腩膏（牛腩、水、食用盐、味精、八角、花椒、羧甲基纤维素）、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、呈味核苷酸二钠、鸡精、味精、乙基麦芽酚中的几种进行调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食方便粉皮（丝、条）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉皮（丝、条）、绿豆粉皮（丝、条）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 辣椒粉、花椒粉、香葱粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食品用香精（牛肉香精、鸡汁味香精、牛腩味香精、肉味香精、鱼味香精、鲍鱼汁香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 牛肉膏（牛肉、水、食用盐、味精、八角、花椒、羧甲基纤维素）、鸡肉膏（鸡肉、水、食用盐、味精、羧甲基纤维素）、牛腩膏（牛腩、水、食用盐、味精、八角、花椒、羧甲基纤维素）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	柔软片（丝、条）	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气 味	具有本品特有气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	100	GB 4789.3
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 为致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。					

## 2.5 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉皮（丝、条）或绿豆粉皮（丝、条）为原料，加生活饮用水浸泡、滤水、添加食用大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、香葱粉、孜然粉、香菇、番茄酱、白砂糖、食品用香精（牛肉香精、鸡汁味香精、牛腩味香精、肉味香精、鱼味香精、鲍鱼汁香精）、牛肉膏（牛肉、水、食用盐、味精、八角、花椒、羧甲基纤维素）、鸡肉膏（鸡肉、水、食用盐、味精、羧甲基纤维素）、牛腩膏（牛腩、水、食用盐、味精、八角、花椒、羧甲基纤维素）、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、呈味核苷酸二钠、鸡精、味精、乙基麦芽酚中的几种进行调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食方便粉皮（丝、条）。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提供依据。

本标准规定了方便粉皮（丝、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南蔚特食品有限公司