



410289S-2019



河南众邦农业科技有限公司企业标准

Q/HZNK 0001S-2019

方便粉丝

2019-01-29 发布

2019-01-29 实施

河南众邦农业科技有限公司 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》编写。

本标准由河南众邦农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨宁宁。

H N

Q B

方便粉丝

1 范围

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

本标准适用于以食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉为主要原料，适量添加或不添加食用植物油（棕榈油或大豆油）、碳酸氢钠、食用盐、瓜尔胶、柠檬酸，经配料、搅拌混合、加水和浆、熟化、挤压、成型、干燥，加配料包，包装而成的方便粉丝。

配料包中各种料包均为外购产品，由调味酱包【棕榈油、大豆油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏中的几种组成】、调味粉包【食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成】、蔬菜包（脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱中的几种组成）、调味醋包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）、调味酱油包【酿造酱油为原料，加入或不加入酿造食醋、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠组成】、辣椒油包（大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂）、芝麻酱调味包（芝麻酱、花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的几种组成）、榨菜包【萝卜叶菜为原料，加入或不加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、姜黄中的几种组成】、芝麻包（芝麻）、海苔包（海苔片、芝麻）、酸豆角包（豇豆为原料，加入或不加入食用盐、辣椒、棕榈油或大豆油、白砂糖、味精、柠檬酸中的几种组成）中的几种搭配而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 调味酱包、调味粉包、芝麻酱调味包、调味醋包、调味酱油包、辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 蔬菜包原料用脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱应符合

合 NY/T 1045 的规定。

2.1.15 榨菜包、酸豆角包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.16 芝麻包原料用芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.17 海苔包原料用海苔应符合 GB/T 23596 的规定；芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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
	粉丝饼	调料包	
性 状	外形整齐、细丝状、粉丝条粗细均匀	具有本品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置于 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标												检验方法
	粉丝饼	酱包	粉包	蔬菜包	醋包	酱油包	辣椒油包	芝麻酱包	海苔包	榨菜包	芝麻包	酸豆角包	
水分, g/100g ≤	14	10	10	10	—	—	—	—	10	—	—	—	GB 5009. 3
总酸 (以乙酸计), g/100mL ≥	—	—	—	—	3.5	—	—	—	—	—	—	—	GB/T 12456
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	5	20	80	—	—	—	20	20	—	—	—	—	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	—	5	—	—	—	—	5	3	—	—	3	—	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	—	0.25	—	—	—	—	0.25	0.5	—	—	0.5	—	GB 5009.227
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4												GB 5009.12
总砷 ^a (以 As 计) mg/kg ≤	0.5												GB 5009.11
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg ≤	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	20	GB 5009.33
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.22
氨基酸态氮, g/100mL ≥	—	—	—	—	—	0.4	—	—	—	—	—	—	GB 5009.239

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；a 适用于粉丝饼和配料包的混合检验。

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 ^b , CFU/ g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/ g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b , /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b , 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；b 仅适用于粉丝饼和调料的混合检验。

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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉为主要原料，适量添加或不添加食用植物油（棕榈油或大豆油）、碳酸氢钠、食用盐、瓜尔胶、柠檬酸，经配料、搅拌混合、加水和浆、熟化、挤压、成型、干燥，加配料包，包装而成的方便粉丝。配料包中各种料包均为外购产品，由调味酱包（棕榈油、大豆油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏中的几种组成）、调味粉包（食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）、蔬菜包（脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱中的几种组成）、调味醋包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）、调味酱油包（酿造酱油为原料，加入或不加入酿造食醋、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠组成）、辣椒油包（大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂）、芝麻酱调味包（芝麻酱、花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的几种组成）、榨菜包（萝卜叶菜为原料，加入或不加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、姜黄中的几种组成）、芝麻包（芝麻）、海苔包（海苔片、芝麻）、酸豆角包（豇豆为原料，加入或不加入食用盐、辣椒、棕榈油或大豆油、白砂糖、味精、柠檬酸中的几种组成）中的几种搭配而成。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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南众邦农业科技有限公司