



410605S-2019



河南龙辉食品有限公司企业标准

Q/HLH 0001S-2019

方便粉丝

2019-03-25 发布

2019-03-25 实施

河南龙辉食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南龙辉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛爱辉。

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。

本标准适用于以粉丝搭配外购料包，经封口、包装而成的方便粉丝。

粉丝：以食用淀粉(红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种)、生活饮用水为原料，经预热、和浆、真空搅拌、下料成型、蒸煮、冷却、冷冻老化、切丝、计量、入模成型、热风干燥、冷却、加工而成。

外购料包：调味粉包【食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、瓜尔胶)、牛肉提取物、鸡骨提取物、辣椒粉、大茴粉、小茴粉】；调味酱包【棕榈油、鲜番茄、番茄酱、精炼牛油、牛肉抽提物、泡小米辣、大葱、生姜、大茴粉、小茴粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、乳酸、维生素 E)、酵母抽提物、鸡骨抽提物(鸡骨、饮用水、食用盐)、白砂糖】；调味油包【棕榈油、大葱、大茴香粉、小茴香粉】、蔬菜包【脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水青葱、膨化豆制品、脱水裙带菜】；醋包【酿造食醋、冰乙酸、山梨酸钾、白醋】；花生包：麻辣花生(花生、植物油、食用盐、辣椒、花椒)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用淀粉(红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉)应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 调味粉包、调味酱包、调味油包、蔬菜包、醋包、花生包应符合 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	具有产品应有的性状	取出适量样品倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本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 的规定。

表2 理化指标

项目	指标						检验方法
	粉丝	调味酱包 调味油包	花生包	蔬菜包	调味粉包	醋包	
水分, g/100g	≤ 15.0	-	-	10.0	10.0	-	GB 5009.3
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	-	5.0	-	-	-	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ -	-	-	-	-	1.0	GB 5009.28
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4					GB 5009.12
淀粉, %	≥ 70	-	-	-	-	-	GB 5009.9
灰分, %	≤ 0.8	-	-	-	-	-	GB 5009.4

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: 铅、总砷指标适用于粉丝和各料包的混合检验。

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, 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
微生物限量适用于粉丝和各料包的混合检验。

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

生产加工过程卫生要求应符合 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以粉丝搭配外购料包，经封口、包装而成的方便粉丝。

粉丝：以食用淀粉(红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种)、生活饮用水为原料，经预热、和浆、真空搅拌、下料成型、蒸煮、冷却、冷冻老化、切丝、计量、入模成型、热风干燥、冷却、加工而成。

外购料包：调味粉包【食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、瓜尔胶)、牛肉提取物、鸡骨提取物、辣椒粉、大茴粉、小茴粉】；调味酱包【棕榈油、鲜番茄、番茄酱、精炼牛油、牛肉抽提物、泡小米辣、大葱、生姜、大茴粉、小茴粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、乳酸、维生素 E)、酵母抽提物、鸡骨抽提物(鸡骨、饮用水、食用盐)、白砂糖】；调味油包【棕榈油、大葱、大茴香粉、小茴香粉】、蔬菜包【脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水青葱、膨化豆制品、脱水裙带菜】；醋包【酿造食醋、冰乙酸、山梨酸钾、白醋】；花生包：麻辣花生(花生、植物油、食用盐、辣椒、花椒)。

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》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。

河南龙辉食品有限公司