

# Q/DLY

## 大姚县利英特色食品股份有限公司企业标准

Q/DLY 0006 S—2021

---

### 方便粉丝（条）

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5323 0055 S- 2021  
备案日期: 2021 年 12 月 8 日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2021 - 12 - 8 发布

2021 - 12 - 11 实施

大姚县利英特色食品股份有限公司  
发布

## 前 言

我公司生产的方便粉丝（条）是以马铃薯淀粉、红薯淀粉、米粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉等食用淀粉为主要原料，添加或不添加松茸菌、松露、羊肚菌、牛肝菌、鹿茸菇、鸡枞菌、香菇、茶树菇等可食用菌干粉、苦荞粉、南瓜粉、紫薯粉、红米粉、紫米粉、薏苡仁粉、红豆粉、葛根粉、蕨根粉、辣木叶粉、茯苓粉、重瓣红玫瑰花粉、山药粉、莲子粉、芡实粉、枸杞粉、蔬菜粉、水果粉等辅料，经和浆、成型、熟化（或半熟化）、冷却、分切、熟化定型（或不熟化定型）、干燥、包装后，配以各种口味的调料包等工艺加工而成的方便粉丝（条）。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》；其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由大姚县利英特色食品股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨丽英、李丽华。

# 方便粉丝（条）

## 1 范围

本标准规定了方便粉丝（条）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以马铃薯淀粉、红薯淀粉、米粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉等食用淀粉为主要原料，添加或不添加松茸菌、松露、羊肚菌、牛肝菌、鹿茸菇、鸡枞菌、香菇、茶树菇等可食用菌干粉、苦荞粉、南瓜粉、紫薯粉、红米粉、紫米粉、薏苡仁粉、红豆粉、葛根粉、蕨根粉、辣木叶粉、茯苓粉、重瓣红玫瑰花粉、山药粉、莲子粉、芡实粉、枸杞粉、蔬菜粉、水果粉等辅料，经和浆、成型、熟化（或半熟化）、冷却、分切、熟化定型（或不熟化定型）、干燥、包装后，配以各种口味的调料包等工艺加工而成的方便粉丝（条）。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

- 3.1 根据使用主要原料的不同分为：方便粉丝、方便粉条、方便米线等。
- 3.2 根据加工工艺的不同分为：冲泡型方便粉丝（条）、水煮型方便粉丝（条）、冲泡型方便米线、水煮型方便米线。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 马铃薯淀粉、红薯淀粉、米粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉等食用淀粉：应符合 GB 31637 或相关标准的规定。
- 4.1.2 松茸菌、松露、羊肚菌、牛肝菌、鹿茸菇、鸡枞菌、香菇、茶树菇等可食用菌干粉：应符合 GB 7096 或相关标准的规定。
- 4.1.3 苦荞粉、南瓜粉、紫薯粉、红米粉、紫米粉、薏苡仁粉、红豆粉、葛根粉、蕨根粉、辣木叶粉、茯苓粉、重瓣红玫瑰花粉、山药粉、莲子粉、芡实粉、枸杞粉、蔬菜粉、水果粉等辅料：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 各种口味的调味料包：应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

安全企业标  
323 S-  
年

## 4.2 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                                 |
|-------|-------------------------|--------------------------------------|
| 色泽    | 具有相应品种产品应有的正常色泽。        | 取适量样品置于洁净的白瓷盘,在自然光线下目视、鼻嗅、冲泡后或水煮后口尝。 |
| 组织形态  | 具有相应品种产品应有的组织形态。        |                                      |
| 滋味与气味 | 具有相应品种产品应有的滋味和气味,无其他异味。 |                                      |
| 杂质    | 无肉眼可见的外来杂质。             |                                      |

## 4.3 理化指标

主料包方便粉丝(条)应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目                      | 指 标    | 检验方法      |
|--------------------------|--------|-----------|
| 水分 <sup>a</sup> , g/100g | ≤ 15.0 | GB 5009.3 |
| <sup>a</sup> 不适用于调料包。    |        |           |

## 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定;严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

| 项 目            | 指 标   | 检验方法       |
|----------------|-------|------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

## 4.5 微生物限量

4.5.1 冲泡型产品微生物限量应符合GB 17400的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

## 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070中规定的方法测定。

## 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于1000包（碗），随机抽样50包（碗）。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

## 5.3 出厂检验 QQ

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

## 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任意一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

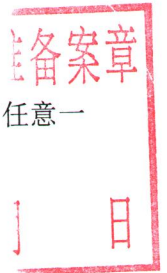
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2021年 11月 30日

杨丽英

备案单位主要负责人（签字）

2021年 11月 30日