

# 湖南湘城食品有限公司企业标准

Q/YQXC 0001S—2021

## 食品安全企业标准 粉丝

湖南省卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4326255-2024

备案日期：2024年3月21日

湖南省卫  
食品安全企

2021—02—06 发布

2021—04—06 实施

湖南湘城食品有限公司 发布



## 前言

本标准依据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由湖南湘城食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南湘城食品有限公司。

本标准由湖南湘城食品有限公司负责解悉。

本标准主要起草人：伍永成、胡友齐、伍长青。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q/YQX C0001S—2018。



# 粉 丝

## 1 范围

本标准规定了粉丝的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、水部分为原料，添加食品添加剂，经和浆、成型、冷却或冷冻、烘干或不烘干、杀菌或不杀菌、包装等工序加工而成的粉丝。

## 2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂的使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准	食品中淀粉的测定方法
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

### 3.1 干粉丝

经和浆、成型、冷却或冷冻、烘干、包装等工艺生产而成的粉丝。

### 3.2 湿粉丝

经和浆、成型、冷冻、解冻、包装、杀菌等工艺生产而成的粉丝。

## 4 要求

#### 4.1 原料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 4.2 感官要求

感官要求符合见表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，品尝其滋味。
组织状态	粉条紧实、不发黏、无霉变、无变质，口尝无砂质	
滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

#### 4.3 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
		干粉丝	湿粉丝	
水分, %	≤	14.0	65.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥	80.0	25.0	GB 5009.9

#### 4.4 污染物限量

污染物应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	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 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量(以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

4.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案及限量(以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行，仅限于湿粉丝。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准和相关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和食用量应符合 GB2760 的规定。

#### 4.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定进行检验。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

#### 5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a). 产品定型投产时；
- b). 更换主要设备时；
- c). 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d). 原料产地或供货商发生变化时；
- e). 停产三个月以上恢复生产时；
- f). 食品安全监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物指标除外）不符合本标准，应在同批次产品留样中取样复验。复验后如仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

### 6 标志、包装、运输与贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合 GB7718、GB28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装纸箱、瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

#### 6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

#### 6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。



6.4.2 湿粉丝贮存温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 或 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，干粉丝保质期为18个月。湿粉丝保质期为6个月。

