

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0015 S-2021 号

Q/XYT

沈阳鑫一通食品有限公司企业标准

Q/XYT 0001S-2021  
代替 Q/XYT 0001S-2020

## 方便粉丝制品

已备案的企业标准中食品安全  
相关内容与食品安全国家标准或者  
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2020-12-08 发布

2021-01-12 实施

沈阳鑫一通食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，酸价、过氧化值指标参照 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》和 GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品制定》。其中铅的指标严于国家食品安全标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/XYT 0001S-2020《方便粉丝制品》。

本标准与 Q/XYT 0001S-2020《方便粉丝制品》的主要差异：

- 修改了产品适用范围；
- 修改了部分规范性引用文件；
- 修改了部分原辅料的要求；
- 修改了部分理化指标。

本标准由沈阳鑫一通食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

Q/XYT 0001S-2020

# 方便粉丝制品

## 1 范围

本标准规定了方便粉丝制品的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以粉丝为主要原料，辅以豆制品包、鸭杂包、汤料包、麻油包、辣椒油包、牛肚包、蔬菜包、调味品包、花生包中的一种或多种经组合包装而制成需要加热食用的非即食方便粉丝制品。

## 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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 23586 酱卤肉制品
- NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

### 3.1 方便粉丝制品

适用于以粉丝为主要原料，辅以豆制品包、鸭杂包、汤料包、麻油包、辣椒油包、牛肚包、蔬

菜包、调味品包、花生包中的一种或多种经组合包装而制成需要加热食用的非即食方便粉丝制品。

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 粉丝：应符合 GB 2713 的规定。  
 4.1.2 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。  
 4.1.3 鸭杂、牛肚：应符合 GB 2726 的规定。  
 4.1.4 汤料、麻油、辣椒油、调味品：应符合 GB 31644 的规定。  
 4.1.5 蔬菜：应符合 NY/T 714 的规定。  
 4.1.6 花生：应符合 GB 19300 的规定。  
 4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

##### 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  |
|-------|-------------------|---|
| 形 态   | 具有该产品应有的组织形态      | 取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。 |
| 色 泽   | 具有该产品应有的色泽        |   |
| 滋、气 味 | 具有该品种应有的气味和滋味，无异味 |   |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质         |   |
|       |                   |   |

##### 4.3 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 |             |
|---------------------|------------------|------|-------------|------|------|--------------------------|------|-------------|
|                     | 粉丝包、<br>豆制品<br>包 | 蔬菜包  | 鸭杂包、<br>牛肚包 | 汤料包  | 花生包  | 麻油包、<br>辣椒油<br>包、调味<br>品 |      |             |
| 氯化物（以氯计）/（g/100g）   | ≤                | -    | -           | 5.0  | 5.0  | -                        | -    | GB 5009.44  |
| 酸价（以脂肪计）/（mg/g）     | ≤                | -    | -           | -    | -    | 3.0                      | 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） | ≤                | -    | -           | -    | -    | 0.50                     | 0.25 | GB 5009.227 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg）     | ≤                | 0.45 | 0.95        | 0.45 | 0.95 | 0.19                     | 0.95 | GB 5009.12  |
| 总砷（以As计）/（mg/kg）    | ≤                | -    | -           | 0.5  | 0.5  | -                        | 0.5  | GB 5009.11  |

##### 4.4 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.8 净含量偏差

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

### 5 检验规则

#### 5.1 原、辅料入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

#### 5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种产品为一批。  
在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。在每批产品中随机抽取适量符合检验要求的样品，样品分为两份，一份用于检验，一份备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品应经公司质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量偏差。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定；产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。外箱须标注贮存温度。

### 6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。运输工具应设冷冻设施。

### 6.4 贮存

产品应存放阴凉、通风、干燥、清洁的成品库中。与地面、墙面保持一定距离，与地面距离不低于10cm，距墙面15cm，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

在上述贮存条件下，产品保质期为9个月。

---

Q/XYT 0001S-2021

Q/XYT 0001S—2021