

备案号：2204117S-2018

有效期至：2022 年 01 月 17 日

Q/MDJH

梅河口市董津含方便食品有限公司企业标准

Q/MDJH0004S-2018

粉条

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/MDJH0004S-2018
备案号	2204117S-2018
有效期限	2019年01月18日至2022年01月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-01 发布

2018-12-12 实施

梅河口市董津含方便食品有限公司 发布

粉条

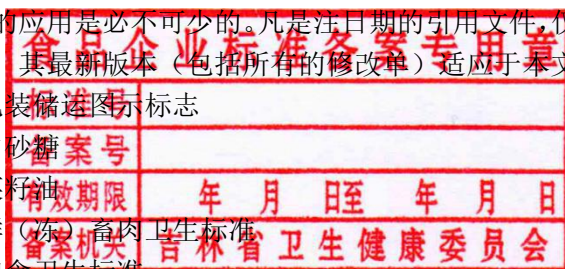
1 范围

本标准适用于以马铃薯淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉、水为主要原料，经和浆、挤压成型、干燥、包装等工艺制成的并配以调味料包（酱料包、醋包，加入或不加入花椒油包、辣椒油包）的粉条。产品类别属方便食品。

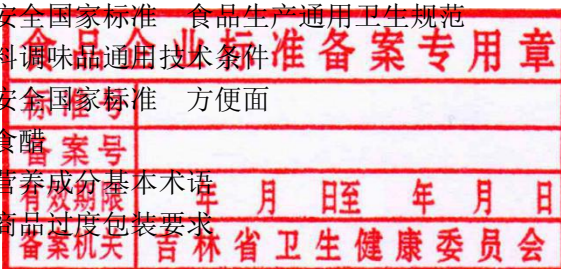
2 规范性引用文件

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/T 317	白砂糖
GB/T 1536	菜籽油
GB 2707	鲜（冻）畜肉卫生标准
GB 2715	粮食卫生标准
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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/T 5009.53	淀粉类制品卫生标准的分析方法
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 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 5461	食用盐
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
SB/T 10005	蚝油
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10756	泡菜
GB/T 11761	芝麻
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 17400	食品安全国家标准 方便面
GB/T 18187	酿造食醋
GB/Z 21922	食品营养成分基本术语
GB 23350	限制商品过度包装要求
GB/T 23587	粉条
GB/T 24399	黄豆酱
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30391	花椒
GB/T 34321	食用甘薯淀粉
DB46/T 33	胡椒粉
DB52/ 524	豆豉
NY/T 875	食用木薯淀粉
NY/T 1886	绿色食品 复合调味料
DBS22/ 030	吉林省食品安全地方标准 非发酵型半固体调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《中国药典》一部（2010版）丁香 茴香 白芷 木瓜
	国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《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令 第123号（2009）《食品标识管理规定》



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 粉条

以马铃薯淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉、水为主要原料，经和浆、挤压成型、干燥、包装等工艺制成的粉条。

3.2 调味料包

酱料包：以鸡油、牛油、菜籽油、辣椒粉、黄豆酱、豆豉、花椒粉、鸡精、味精、蚝油、食用盐、白胡椒粉、芝麻、泡菜、丁香、茴香、白芷、花椒、木瓜、食用香精为原料，经预处理、配料、熬制、

冷却、包装工艺制成的半固态复合调味料。

醋包：以食醋为原料，经预处理、包装工艺制成的液态调味料。

花椒油包：以花椒、菜籽油为原料，经预处理、配料、熬制、冷却包装工艺制成的液态调味料。

辣椒油包：以辣椒粉、芝麻、菜籽油为原料，经预处理、配料、熬制、冷却包装工艺制成的半固态调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 食品企业标准备案专用章**
标准号
备案号
有效期至 年 月 日至 年 月 日
吉林省卫生健康委员会
- 4.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
 - 4.1.2 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 的规定。
 - 4.1.3 木薯淀粉应符合 NY/T 875 的规定。
 - 4.1.4 食盐应符合 GB 5461 的规定。
 - 4.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
 - 4.1.6 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
 - 4.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
 - 4.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
 - 4.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
 - 4.1.10 豆豉应符合 DB52/ 524 的规定。
 - 4.1.11 花椒、麻椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
 - 4.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
 - 4.1.13 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
 - 4.1.14 蚝油应符合 SB/T 1005 的规定。
 - 4.1.15 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定。
 - 4.1.16 白胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。
 - 4.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
 - 4.1.18 泡菜应符合 SB/T 10756 的规定。
 - 4.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
 - 4.1.20 食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
 - 4.1.21 食用香精应符合 GB 31616 的规定。
 - 4.1.22 丁香、茴香、白芷、木瓜应符合《中国药典》一部（2010 版）相应项目的规定。

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
	粉条	酱料包	醋包	花椒油包	辣椒油包	
色泽	乳白色或棕褐色	呈红褐色或棕褐色	黑色或深棕色	呈黄色或棕黄色泽	呈红褐色或棕褐色	启开样品包装，将面饼置于洁净的白色磁盘中；将酱料包、醋包、花椒油包、辣椒油包倾倒入烧杯
组织形态	条粗细均匀，外形整齐、光滑、无并条	呈辣椒粉和黄豆酱混合状态	呈均匀或浊状流动液体	呈均匀或浊状流动液体	呈辣椒粉和芝麻混合状态	

表 1 续 感官要求

项目	要 求					检验方法
	粉条	酱料包	醋包	花椒油包	辣椒油包	
滋、气味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	具有本品正常滋味和气味，无霉变，无异味	具有本品正常滋味和气味，无霉变，无异味	具有本品正常滋味和气味，鲜、香、麻	具有本品正常滋味和气味，无霉变，无异味	中，在自然光线下观察其色泽、形态、杂质，然后品尝其滋味和气味
杂质	无肉眼可见外来杂质					

4.3 理化指标

粉条应符合表 2 的规定，调味料应符合表 3 的规定。

食品企业标准备案专用章

标准号
备案号
有效期限
备案机关

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉，%	≥ 75.0	GB 5009.9
断条率，%	≤ 10.0	GB/T 23587
丝径，mm	> 1.0	GB/T 23587
灰分，(g/100g)	≤ 0.80	GB 5009.4

表 3 调味料理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 70.0	GB 5009.3
总固形物/(%)	≥ 20.0	NY/T 1886中6.2.7的规定
氯化物含量/(%)	≤ 15	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 6.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

4.4 污染物限量

粉条应符合表 4 的规定，调味料应符合表 5 的规定。

表 4 粉条污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

表 5 调味料污染物限量

项 目	限 量	检验方法
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

4.5 微生物限量

粉条应符合表 6 的规定，调味料应符合表 7 的规定。

表 6 粉条微生物限量

项 目	采用方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3平板计数法
致病菌指标	采用方案及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)				—
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法

注:样品的采集与处理按GB 4789.1执行。

食品企业标准备案专用章

标准号 表 7 调味料微生物限量

项 目	限 量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, cfu/g	≤	8000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3
霉菌计数, cfu/g	≤	100			GB 4789.15
致病菌指标	采用方案及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)				—
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10第二法

注:样品的采集与处理按GB 4789.1执行,将酱料包、醋包、花椒油包、辣椒油包四种调味料混匀后取样测定。。

5 净含量

应符合国家质检总局令第75号(2005)的规定,并按照JJF 1070规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

粉条的出厂检验项目包括:感官指标、净含量、水分、酸度、氯化物含量、菌落总数、大肠菌群。

调味料的出厂检验项目包括:感官指标、净含量、总固形物、氯化物含量菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

从同一批产品中，抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 20 个销售包装(不少于 2kg)。样品分成 2 份，1 份用于检验，另 1 份留样备查。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

食品名称：粉条

粉条配料表：马铃薯淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉、水。

酱料包配料表：鸡油、牛油、辣椒粉、黄豆酱、豆豉、麻椒粉、鸡精、味精、蚝油、食用盐、白胡椒粉、白芝麻、泡菜、丁香、茴香、白芷、花椒、木瓜、食用香精。

醋包配料表：食醋。

花椒油包配料表：花椒、菜籽油。

辣椒油包配料表：辣椒粉、芝麻、菜籽油。

净含量和规格：按生产实际标注。

贮存条件：避光、干燥、阴凉处。 保质期：12 个月

生产者的名称：梅河口市董津含方便食品有限公司。

地址：吉林省梅河口市水道镇新丰村三组 062109 号。联系方式：

8.2 营养成分表

粉条应符合表 8 的规定，酱料包应符合表 9 的规定，辣椒油包应符合表 10 的规定，花椒油包应符合表 11 的规定。

表 8 粉条营养成分表

项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%/NRV %
能量	1427 千焦 (kJ)	17%
蛋白质	0 克 (g)	1%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	83.2 克 (g)	28%
钠	12 毫克 (mg)	1%

表 9 酱料包营养成分表

项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%/NRV %
能量	2189 千焦 (kJ)	26%
蛋白质	10.6 克 (g)	18%
脂肪	45.9 克 (g)	79%
碳水化合物	12.8 克 (g)	5%
钠	4003 毫克 (mg)	195%

表 10 辣椒油包营养成分表

项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%/NRV %
能量	1630 千焦 (kJ)	19%
蛋白质	4.3 克 (g)	7%
脂肪	41.4 克 (g)	70%
碳水化合物	0 克 (g)	0%
钠	133 毫克 (mg)	6%

表 11 花椒油包营养成分表

项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%/NRV %
能量	3697 千焦 (kJ)	44%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	91.2 克 (g)	155%
碳水化合物	0 克 (g)	0%
钠	0 毫克 (mg)	0%

9 包装

- 9.1 包装袋选用复合食品包装袋，应符合GB 9683、GB 4806.7 的规定。
- 9.2 销售包装应符合GB 23350的规定。
- 9.3 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。
- 9.4 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 运输

运输过程中应防晒、防雨、防挤压，运输工具应清洁、无污染，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

11 贮存

产品应在干燥、通风的库房贮存，严禁与有毒、有害、有异味，易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，底层产品应有垫高离地 10cm，离墙 20cm。

12 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品未启封或包装未破损的产品，保质期为：12 个月。