

# Q/XFS

## 西丰县丰硕农副食品厂企业标准

Q/XFS 0003S—2023

---

### 方便土豆粉

2023-08-10 发布

2023-09-10 实施

西丰县丰硕农副食品厂 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，标准的结构和编写规则》编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921—2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，调味油包中酸价、过氧化值指标参照 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，菌落总数、大肠菌群指标参照 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由西丰县丰硕农副食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘杰。

本标准属首次发布。



# 方便土豆粉

## 1 范围

本标准规定了方便土豆粉的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以马铃薯淀粉、玉米淀粉为主要原料，添加食用盐，添加或不添加食品添加剂乳酸，经调和、压制成型、切断、老化、冷却、食用酒精喷洒、包装（真空或不真空），并添加或不添加单独包装调味包（米线酱包、辣椒油包、麻油包等调味包的一种或多种）等工序加工而成的非即食方便土豆粉。食用时粉条需沸水浸泡或简单加热。

## 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 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 5461	食用盐
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.11	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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
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 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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 8884	马铃薯淀粉
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB/T 11761	芝麻

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣  
SB/T 10371 鸡精调味料  
GB/T 23183 辣椒粉  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
GB/T 30391 花椒  
GB/T 7900 白胡椒  
GB/T 7901 黑胡椒  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 21725 天然香辛料 分类  
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称  
GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法  
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范  
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
GB 17400 食品安全国家标准 方便面  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
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令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》  
国家市场监督管理总局（原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 调味油包

以食用植物油、辣椒、花椒为原料，经原料处理、配料、浸泡、炒制、过滤或不过滤、灌装、包装工艺制成的调味油包（辣椒油包、麻油包）。

#### 3.2 调味酱包

以豆瓣酱、食用植物油、牛油、芝麻、食用盐、味精、鸡精、胡椒粉、复合调味粉为原料，经原料处理、配料、熬制混合、灭菌或不灭菌、灌装、包装等工艺制成的酱料包。

### 4 要求

4.1 原辅料要求：生产所用原辅料应符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1.1 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。

4.1.2 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。

4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 味精：应符合 GB/T 8967、GB 2720 的规定。

4.1.6 豆瓣酱：应符合 GB/T 20560 的规定。

4.1.7 牛油：应符合 GB 10146 的规定。

4.1.8 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.9 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.10 胡椒（白胡椒、黑胡椒）：应符合 GB/T 7900、GB/T 7901 的规定。

- 4.1.11 辣椒、应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.12 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.13 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.14 复合调味粉：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及备案有效的企业标准规定。
- 4.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.16 其他原辅料：应符合备案有效的企业标准及国家食品安全标准和相关规定。

#### 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
色 泽	具有产品天然色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下检查色泽、组织形态、杂质，鼻嗅法对滋、气味进行检验。
滋、气 味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	条状、粗细均匀（粉条）；油状液体（调味油包）；酱状、浓稠状固液混合体（调味酱包）	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 理化指标

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	粉条	调味酱包	调味油包	
水分/（g/100g） ≤	85.0	—	—	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	—	—	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	—	—	0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	—	0.5	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.4	0.9	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg） ≤	5.0	—	—	GB 5009.22

#### 4.4 微生物指标

微生物限量应符合表3的规定；致病菌限量应符合表4的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）	检验方法
----	--------------------------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 适用于粉条和调味酱包、调味油包的混合检验。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。b 适用于粉条和调味酱包、调味油包的混合检验。

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.8 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.9 净含量偏差

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

#### 4.10 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 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

#### 5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种的产品为一批。样品分为2份，1份检验，1份备查。

#### 5.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

##### 5.3.1 出厂检验

产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群；粉条增加水分。

### 5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.3.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 5.4 规则判定

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可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。微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品包装应清洁卫生、完整、牢固、无破损。产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。产品外包装应符合国家相应标准要求。

### 6.3 运输

6.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

6.3.2 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、受压。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品存放应离地离墙 10cm 以上，严禁与有毒、有害、有异味的物品混放。

在符合本标准规定的贮存条件下，0℃-4℃冷藏或阴凉避光处存放，保质期 8 个月，冷冻存放保质期 12 个月。

Q/XFS 0003S-2023

Q/XFS 0003S-2023