ICS 67.060
CCS X 11

T/CS

中 国 商 品 学 会 团 体 标 准

T/CS 001—2025

方便粉丝

Convenient starch noodles

2025-02-26 发布　　2025-02-26 实施

中国商品学会　发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、馥海（马鞍山）食品有限公司、南阳市固德威机械装备有限公司、北京德润通农业科技发展有限公司、河南豫道农业科技发展有限公司、山东欣欣食品股份有限公司、重庆苗薯农业有限公司。

本文件主要起草人：孙红男、木泰华、马梦梅、孙小勇、杨圃、尹志刚、刘卫坡、李广华、赵曙光。

本文件于2025年2月24日首次发布。

方便粉丝

1 范围

本文件规定了方便粉丝的术语和定义、产品分类、质量要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输和储存。

本文件适用于方便粉丝的原料选择、生产、检验、包装、运输和储存等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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
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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 27591 纸碗
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调味料包 seasoning packet

粉条（丝）饼以外用于调味和提供营养的调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、蔬菜包、坚果炒货包等，可直接附加于粉条（丝）饼或单独包装。

3.2

干制粉条（丝）饼 dried starch noodles

以薯类、豆类、谷类淀粉中的一种或几种、水为主要原料，添加或不添加食用盐、明矾等，经和浆、成型、熟化、冷却、老化、干燥等工艺制成的淀粉制品。

3.3

鲜湿粉条（丝）饼 fresh starch noodles

以薯类、豆类、谷类淀粉中的一种或几种、水为主要原料，添加或不添加食用盐、明矾等，经和浆、成型、熟化、冷却、老化等工艺制成的淀粉制品。

3.4

方便粉丝 convenient starch noodles

以薯类、豆类、谷类淀粉中的一种或几种、水为主要原料，添加或不添加食用盐、明矾等，经和浆、成型、熟化、冷却、老化、干燥或不干燥等工艺制成粉条（丝）饼，加入独立包装的调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、菜包、坚果炒货包等调味料包中的一种或几种，经组合、包装加工而成的产品。

4 产品分类

4.1 即食型方便粉丝

以独立包装的干制粉条（丝）饼或鲜湿粉条（丝）饼为主要原料，加入独立包装的调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、蔬菜包、坚果炒货包等调味料包中的一种或几种，经组合、包装加工而成的，经热水冲泡后食用的产品。

4.2 非即食型方便粉丝

以独立包装的干制粉条（丝）饼或鲜湿粉条（丝）饼为主要原料，加入独立包装的调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、蔬菜包、坚果炒货包等调味料包中的一种或几种，经组合、包装加工而成的，经水煮熟制后食用的产品。

5 质量要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 食用淀粉

薯类、豆类、谷类淀粉应符合相关国家标准的规定。

5.1.2 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 调味料包

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.1.4 其他原料及辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1　感官指标

项　目	要　求
色泽	具有粉条（丝）饼、调味料包应有的色泽
组织形态	具有粉条（丝）饼、调味料包应有的组织形态，外形均匀一致
滋味和气味	具有粉条（丝）饼、调味料包应有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2　理化指标

项　目	主食包		调味料包
	干制粉条（丝）饼	鲜湿粉条（丝）饼	
水分[a]，g/100g	≤14.0	＞40，≤75.0	-
淀粉[a]，g/100g	≥75.0	≥20.0	-
灰分[a]，g/100g	≤2.0		-
铅（以 Pb 计）[c]，mg/kg	≤0.5		
总砷（以 As 计）[c]，mg/kg	≤0.5		
铝（干样品，以 Al 计）[a]，mg/kg	≤100		-
亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）[d]，mg/kg	-		≤20.0
酸价（以脂肪计）（KOH）[b]，mg/g	-		≤3.0
过氧化值（以脂肪计）[b]，g/100 g	-		≤0.25
[a] 仅适用于粉条（丝）饼检验；[b] 仅适用于含油脂调味料包（调味油包、调味酱包、花生包、黄豆包等）的混合检验；[c] 适用于粉条（丝）饼和调味料包的混合检验；[d] 仅适用于含酱腌菜和熟肉制品的混合检验。			

5.4 卫生要求

5.4.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，SO_2 最大残留限量应符合 GB 2760 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药最大残留限量应符合 GB 31650 的规定。

5.4.2 微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3　微生物指标

项　目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数[a]，CFU/g	5	2	10^5	10^6
大肠菌群[a]，CFU/g	5	2	10	10^2
霉菌和酵母菌[a]，CFU/g	10^3			
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌，/25 g	5	1	10^2	10^3
[a]，仅适用于即食型方便粉丝中粉条（丝）饼和调味料包的混合检验，以及非即食型方便粉丝中调味料包的混合检验；非即食型方便粉丝中粉条（丝）饼，以及含发酵、腌渍配料的调味料包除外。				

5.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求检验

取适量样品置于清洁、干燥的白色瓷盘内，在自然光线条件下，用目测其色泽、形态和杂质，用鼻嗅其气味；按照产品包装上标示的食用方法处理后，用温开水漱口后品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法测定。

6.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 铝

按 GB 5009.182 规定的方法测定。

6.2.7 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

6.2.8 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

6.2.9 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.3.3 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 批次

同一批原料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

7.2 抽样数量及方法

从同一批次产品中随机抽取样品，按照 GB/T 2828.1 的方法取样。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批次按出厂检验项目进行检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验的项目应包括本文件第 5 章规定的所有项目，以及标签。

7.4.2 正常生产时，每半年应进行一次型式检验；有下列情况之一的，应单独进行型式检验。

a) 新产品定型鉴定时；

b) 原料来源有重大改变或生产工艺重大改变时；

c）产品停产半年以上，恢复生产时；

d）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

e）国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定和复检规则

7.5.1 出厂检验判定和复检

7.5.1.1 出厂检验项目符合本文件 7.3.2 的规定，且所检项目的指标值满足本文件的要求，判为合

格品。

7.5.1.2 出厂检验项目中有 1 项不符合本文件规定，可以加倍随机抽样进行该项目的复检。复检后仍不符合本文件要求，则判该批产品为不合格产品。

7.5.2 型式检验判定和复检

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定，判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过两项（含两项）不符合本文件，可以加倍抽样复检，复检后仍有一项不符合本文件的规定，判该产品为不合格产品。

7.5.2.3 若微生物指标不合格，判该产品为不合格产品。

8 标签、标志、包装、运输和储存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品的标签

应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定，并标示粉条（丝）饼类别（即食型、非即食型）、配料包名称及食用方法。

8.1.2 产品的标志

应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 同一规格的包装要求大小一致，干燥、清洁并符合相关的卫生要求。

8.2.2 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 10004、GB/T 27591 的规定。包装应严密结实，防潮湿、防污染。

8.3 运输

运输设备应清洁卫生，无异味。在整个运输过程中应保持干燥、清洁，不得与有毒、有害、有异味或易腐蚀性物品混运。

8.4 储存

应根据需要在常温或低温冷藏环境下储存，严禁与有异味、有毒物品一同存放。