



417044 S-2020



河南珍知客食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2020

方便米饭

2020-12-14 发布

2020-12-14 实施

河南珍知客食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南珍知客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵秋水、司建军。

H N

Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购方便米饭包为主要原料，搭配外购配料包（鱼香肉丝包、双椒爆鸡丁包、菌菇牛肉包、笋尖牛肉包、台式卤肉包、咖喱鸡包中的一种）、煲仔汁调味包，经封口、包装而成的方便米饭。

方便米饭包：【大米、食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙】

鱼香肉丝包（罐头）：【猪肉、鸡肉、木耳、泡椒、竹笋、豌豆、大豆油、胡萝卜、郫县豆瓣、泡姜、葱、蒜、白砂糖、水、酿造食醋、酿造酱油、玉米淀粉、鸡精调味料、味精、食用盐、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯）】

双椒爆鸡丁包（罐头）：【鸡肉、竹笋、杏鲍菇、大豆油、水、泡椒、泡萝卜、泡姜、洋葱、郫县豆瓣、蒜、蚝油、酿造酱油、调味料酒、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、淀粉、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠）、肉味香精】

菌菇牛肉包（罐头）：【饮用水、杏鲍菇、牛肉、玉米淀粉、大豆油、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠）】

笋尖牛肉包（罐头）：【饮用水、牛肉、竹笋、玉米淀粉、大豆色拉油、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠）】

台式卤肉包（罐头）：【猪肉、水、竹笋、杏鲍菇、大豆油、洋葱、鲍鱼汁、白砂糖、蚝油、食用盐、调味料酒、酿造酱油、鸡精调味料、味精、姜、蒜、香辛料、玉米淀粉、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯）、肉味香精】

咖喱鸡包（罐头）：【鸡肉、土豆、饮用水、胡萝卜、大豆油、咖喱粉、食用盐、白砂糖、面粉、猪油、椰子粉、味精、葡萄糖、番茄酱、玉米淀粉、姜、葱、蒜、香辛料、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯）】

煲仔汁调味包（复合调味料）：【酿造酱油（含焦糖色）、麦芽糖浆、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）】

根据原料不同可分为以下几类：鱼香肉丝煲仔饭、双椒爆鸡丁煲仔饭、菌菇牛肉煲仔饭、笋尖牛肉煲仔饭、台式卤肉煲仔饭、咖喱鸡煲仔饭。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 方便米饭包应符合 Q/SMK 0002S 的规定，见附录 A。

2.1.2 鱼香肉丝包、双椒爆鸡丁包、菌菇牛肉包、笋尖牛肉包、台式卤肉包、咖喱鸡包应符合 GB 7098 的规定。

2.1.3 煲仔汁调味包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

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	具有本品应有的色泽	随机取样 1 碗，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，嗅其香气，辨其滋味
性状	具有本品应有的性状	
滋气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
		方便米饭包	配料包	煲仔汁调味包	
水分/(g/100g)	≤	15	-	-	GB 5009.3
固形物/(g/100g)	≥	-	70	-	GB/T 10786
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	-	5.0	-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	-	0.25	-	GB 5009.227
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤	-	-	1.0	GB 5009.28
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4			GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5			GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0			GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于方便米饭、煲仔汁调味包和配料包的混合检验。					

2.4 微生物限量

2.4.1 微生物限量(适用于方便米饭包和煲仔汁调味包的混合检验)应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 微生物限量适用于方便米饭包和煲仔汁调味包的混合检验。					

2.4.2 商业无菌

商业无菌适用于配料包（鱼香肉丝包、双椒爆鸡丁包、菌菇牛肉包、笋尖牛肉包、台式卤肉包、咖喱鸡包）的检验，检验方法依照 GB 4789.26 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分（适用于方便米饭包的检验）、菌落总数（适用于方便米饭包和煲仔汁调味包的混合检验）、大肠菌群（适用于方便米饭包和煲仔汁调味包的混合检验）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称	膳米科技(成都)有限公司		
注册地址	四川省成都市都江堰市四川都江堰经济开发区上阳街412号		
法定代表人	徐雪琴	手机号码	13890309208
食品标准名称	米制品	标准编号	Q/SMK0002S-2019
标准发布日期	2019年11月08日	标准实施日期	2019年12月08日
适用的食品类别 (参照GB2762食品类别说明)	谷物制品		
是否为集团公司备案	否		
适用单位	膳米科技(成都)有限公司		
网上公开情况	已完成备案前公示(2019.12.02-2019.12.30),公示期间未收到意见和建议		
食品安全相关内容	食品安全项目及指标值	铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤ 0.19	
	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称,对应的项目及指标值 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 铅(以Pb计)/(mg/kg)谷物及其制品【麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)米制品除外】 ≤ 0.2	
	其他说明	无	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
本企业对照报备的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任			
企业法定代表人或负责人签字: 徐雪琴	备案登记情况: 予以备案		
2020年12月31日	2020年01月08日		

上述备案的食品安全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。企业更新标准备案后,原备案自行废止。

Q/SMK

膳米科技（成都）有限公司企业标准

Q/SMK0002S-2019

米制品

2019-11-08 发布

2019-12-08 实施

膳米科技（成都）有限公司

发布

米制品

1 范围

本标准规定了米制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米或糙米为原料，辅以或不辅以五谷杂粮（玉米、藜麦、小米、黑香米、高粱、燕麦、荞麦、苦荞、黑豆、绿豆、豌豆、红小豆、小麦、土豆、大豆、雪豆、蚕豆、芸豆、紫薯干、红薯干、南瓜干、紫薯、红薯等）、胡萝卜、脱水胡萝卜、麦芽、大枣、枸杞、山药、茯苓、莲子、决明子、薏苡仁、葛根、益智仁、覆盆子、桂圆肉、人参（人工种植）、玉竹、白扁豆、杏仁、芡实、赤小豆、姜、桑葚、桑叶、荷叶、菊花、黄精、黑芝麻、蒲公英、酸枣仁、山楂、鸡内金、淡竹叶、桃仁、郁李仁、金银花、核桃仁、魔芋粉、藕粉、大豆肽粉、低聚木糖、L-茶氨酸、螺旋藻、海洋鱼低聚肽粉、蛋白核小球藻中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经清理、粉碎、混配、糊化、挤压成型、干燥、冷却、粉碎或不粉碎、包装等工艺而成的米制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1351	小麦
GB 1352	大豆
GB 1353	玉米
GB/T 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8231	高粱
GB/T 10458	荞麦
GB/T 10459	蚕豆
GB/T 10460	豌豆

Q/SMK0002S-2019

GB/T 10462 绿豆
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 11766 小米
 GB/T 13359 莜麦
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 18672 枸杞
 GB/T 18810 糙米
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB/T 22492 大豆肽粉
 GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
 GB/T 25733 藕粉
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 31323 方便米饭
 GB/T 35545 低聚木糖
 LS/T 3103 菜豆(芸豆)、豇豆、精米豆(竹豆、豌豆)、扁豆
 LS/T 3106 马铃薯(土豆、洋芋)
 LS/T 3245 藜麦米
 LY/T 1922 核桃仁
 NY/T 493 胡萝卜
 NY/T 494 魔芋粉
 NY/T 599 红小豆
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
 NY/T 1504 莲子
 QB/T 4263 L-茶氨酸
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》
 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【2009】第123号《食品标识管理规定》
 中华人民共和国药典(2015版 一部)
 关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部公告2012年第17号)
 卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告(2012年第19号)

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.3 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.4 藜麦应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.5 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 3.1.7 燕麦应符合 GB/T 13359 的规定。
- 3.1.8 荞麦、苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.9 黑豆、大豆应符合 GB 1352 的规定。

Q/SMK0002S-2019

- 3.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.11 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.12 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.13 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.14 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 3.1.15 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 3.1.16 芸豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 3.1.17 五谷杂粮（黑香米、雪豆、紫薯干、红薯干、南瓜干等）应符合 GB 2715 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.18 红薯、紫薯应无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.19 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.20 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.21 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.22 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.23 麦芽、山药、茯苓、决明子、薏苡仁、葛根、益智仁、覆盆子、桂圆肉、玉竹、白扁豆、杏仁、芡实、赤小豆、姜、桑葚、桑叶、荷叶、菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、山楂、鸡内金、淡竹叶、桃仁、郁李仁、金银花应符合中华人民共和国药典（2015 版 一部）或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.24 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.25 人参（人工种植）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 3.1.26 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.27 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.28 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.29 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 3.1.30 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.31 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 3.1.32 L-茶氨酸应符合 GB/T 4263 的规定。
- 3.1.33 螺旋藻应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.34 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 3.1.35 蛋白核小球藻应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 3.1.36 其它辅料应符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.37 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定。
- 3.1.38 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，尝其滋味，嗅其气味，检查有无杂质。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
甜、气味	复水后，口感滑爽、柔韧、有弹性，不粘牙，无硬芯	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

Q/SMK0002S-2019

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
复水性	90℃水复水时间/min	≤15	GB/T 31323
	20℃水复水时间/min	≤50	
水分/(g/100g)		≤15	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)		≤0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)		≤5.0	GB 5009.22

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案*及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8 兽药残留限量

应符合国家有关规定和中华人民共和国农业部公告【2002】第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行,依照 JJF

1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

4.1.1 原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 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。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、复水性、水分、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时;

Q/SMK0002S-2019

- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
 - c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
 - d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
 - e) 国家食品安全监督机构提出要求时。
- 4.3.2 型式检验项目为本标准 3.2(感官要求)、3.3(理化指标)、3.4(微生物限量)规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和数量

4.5.1 出厂检验应当从每批产品中随机抽取满足检验用量的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验的样品应当从出厂检验合格的产品中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时,可从加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格;如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定;并按卫生部公告 2012 年第 17 号的规定标注“不适宜人群和食用限量”;包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味;搬运时应轻拿轻放,严禁摔撞,贮运过程不得暴晒、雨淋,严禁与有毒或有异味的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,离墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

编制说明

方便米饭是以外购方便米饭包为主要原料，搭配外购配料包（鱼香肉丝包、双椒爆鸡丁包、菌菇牛肉包、笋尖牛肉包、台式卤肉包、咖喱鸡包中的一种）、煲仔汁调味包，经封口、包装而成的方便米饭。

方便米饭包：【大米、食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙】

鱼香肉丝包（罐头）：【猪肉、鸡肉、木耳、泡椒、竹笋、豌豆、大豆油、胡萝卜、郫县豆瓣、泡姜、葱、蒜、白砂糖、水、酿造食醋、酿造酱油、玉米淀粉、鸡精调味料、味精、食用盐、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯）】

双椒爆鸡丁包（罐头）：【鸡肉、竹笋、杏鲍菇、大豆油、水、泡椒、泡萝卜、泡姜、洋葱、郫县豆瓣、蒜、蚝油、酿造酱油、调味料酒、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、淀粉、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠）、肉味香精】

菌菇牛肉包（罐头）：【饮用水、杏鲍菇、牛肉、玉米淀粉、大豆油、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠）】

笋尖牛肉包（罐头）：【饮用水、牛肉、竹笋、玉米淀粉、大豆色拉油、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠）】

台式卤肉包（罐头）：【猪肉、水、竹笋、杏鲍菇、大豆油、洋葱、鲍鱼汁、白砂糖、蚝油、食用盐、调味料酒、酿造酱油、鸡精调味料、味精、姜、蒜、香辛料、玉米淀粉、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯）、肉味香精】

咖喱鸡包（罐头）：【鸡肉、土豆、饮用水、胡萝卜、大豆油、咖喱粉、食用盐、白砂糖、面粉、猪油、椰子粉、味精、葡萄糖、番茄酱、玉米淀粉、姜、葱、蒜、香辛料、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯）】

煲仔汁调味包（复合调味料）：【酿造酱油（含焦糖色）、麦芽糖浆、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）】

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。