



412804S-2021



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0002S-2021

---

# 方便米线

2021-11-19 发布

2021-11-19 实施

---

南阳宛禾香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范祥。

本标准自发布实施日起替代 Q/NWS 0002S-2021（备案号：411854S-2021）。

H N

Q B

# 方便米线

## 1 范围

本标准规定了方便米线的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于自制米线或外购米粉（线）饼辅以下面外购调味包[海带包、花生包、辣椒油包、酱包（复合型花生酱包、麻辣酱包、风味芝麻酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包中的一种或多种）、老陈醋调味汁包、调料粉包、高汤包、牛肚包、花蛤包、虾尾包、螺蛳肉包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角萝卜包、酸菜包、盐菜包、木耳包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、糊葱花油包、调味汁包、菜包中的两种或多种]，经组合包装而成的方便米线。

**米线：**以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，添加或不添加玉米粉、紫薯粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉，添加生活饮用水调粉，经挤压成型、老化、烘干、包装而成的非即食米线；

**外购米粉（线）饼（米粉制品）：**大米、食用玉米淀粉、饮用水；

**外购海带包（腌渍的藻类）：**海带、食用盐、柠檬酸、乳酸、山梨酸钾；

**外购花生包（熟制坚果与籽类）：**花生仁、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）；

**外购辣椒油包（香辛料油）：**精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、辣椒、香辛料（草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈中的多种）、辣椒红；

**外购复合型花生酱包（半固态复合调味料）：**以花生酱为主要原料，添加精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）、葱、芝麻酱、鸡骨髓膏（鸡骨、生活饮用水、鸡骨油、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾）、蚝油、芝麻油中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购麻辣酱包（半固态复合调味料）：**以菜籽油、辣椒为主要原料，添加豆瓣酱、鸡油、猪油、生姜、大蒜、花椒、鸡汁调味料、鸡粉调味料、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购风味芝麻酱包（半固态复合调味料）：**以芝麻酱、花生酱为主要原料，添加食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、花椒、八角、食用盐、鸡粉调味料中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购老陈醋调味汁包：**食醋、生活饮用水、白砂糖、食用盐；

**外购调料粉包：**以食用盐为主要原料，添加鸡粉调味料、味精、白砂糖、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）中的多种，

含有两种或两种以上调味料；

**外购藤椒酱包（半固态复合调味料）：**以辣椒、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）为主要原料，添加食用盐、鸡皮、食用鸡油、大蒜、鸡肉、鸡骨架、味精、泡姜、泡辣椒、酵母抽提物、藤椒、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、生活饮用水、藤椒香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、栀子蓝、维生素 E、脱氢乙酸钠、谷氨酸钠、β-胡萝卜素）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购酸菜酱包（半固态复合调味料）：**以泡酸菜（饮用水、食用盐、酸菜、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠）为主要原料，添加泡辣椒、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、鸡肉、食用盐、泡姜、食用鸡油、鸡骨架、饮用水、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、味精、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、酵母抽提物、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、酸菜香精、乳酸、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、谷氨酸钠、β-胡萝卜素）中的多种，含有两种或两种以上调味料。

**外购番茄酱包（半固态复合调味料）：**以番茄酱、番茄为主要原料，添加植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、食用盐、白砂糖、牛骨白汤（牛骨、饮用水、食用盐）、味精、白酒、番茄香精、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、甜蜜素中的多种，含有两种或两种以上调味料。

**外购高汤包：**以鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨、鱼骨中的一种或几种为主要原料，添加饮用水熬制的汤；

**外购三鲜酱包（半固态复合调味料）：**鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、洋葱粉、白胡椒粉）、味精、食用盐、白砂糖、三鲜香精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物；

**外购酸辣酱包（半固态复合调味料）：**以泡辣椒、酿造食醋为主要原料，添加大蒜、饮用水、味精、食用盐、食用鸡油、白砂糖、鱼露、洋葱、姜、胡椒粉、猪骨、大豆油、酸辣香精、冰乙酸、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、栀子黄、乙二胺四乙酸二钠中的多种，含有两种或两种以上调味料。

**外购菌菇酱包（半固态复合调味料）：**以饮用水为主要原料，添加鸡油、食用盐、大豆油、鸡骨高汤、牛肝菌、鸡汁调味料、鸡精调味料、大蒜、姜、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、花椒、八角、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购香菇鸡肉酱包（半固态复合调味料）：**以鸡肉、香菇为主要原料，添加大豆油、水、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油（含焦糖色）、白砂糖、胡椒粉、食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、固态复合调味料（食用盐、味精、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、鸡肉香精）中的多种，含有两种或两种以上调味料。

**外购肉酱包（半固态复合调味料）：**以猪肉、鸡肉中的一种或两种为主要原料，添加大豆油、黄豆酱、豆瓣酱、蚝油、酿造酱油、辣椒、姜、食品添加剂（脱氢乙酸钠、山梨酸钾）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购鸡杂酱包（半固态复合调味料）：**以鸡内脏【鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡胗（鸡肫）】为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、洋葱粉、胡椒粉、姜、碳酸氢钠；

**外购牛肉酱包（半固态复合调味料）：**以香菇、黄豆酱为主要原料，添加大豆油、花生、辣椒、牛肉、豆瓣酱、豆豉、芝麻、大蒜、姜、食用盐、洋葱粉、胡椒粉、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购龙虾酱包（半固态复合调味料）：**以大豆油、鸡骨油（鸡骨、鸡脂肪）为主要原料，添加郫县豆瓣酱、蚝油、酿造酱油、饮用水、龙虾、白砂糖、味精、食用盐、芝麻油、大蒜、酵母抽提物、胡椒粉、龙虾香精、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购牛肚包（半固态复合调味料）：**牛肚、大豆油、麦芽糊精、辣椒、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、八角、小茴香、桂皮、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、牛肚香精；

**外购花蛤包（半固态复合调味料）：**花蛤、大豆油、白砂糖、食用盐、调味料酒、辣椒、八角、小茴香、桂皮、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠；

**外购虾尾包（半固态复合调味料）：**龙虾、水、大豆油、白砂糖、香辛料、辣椒、花椒、白酒、黄酒、食醋、食用盐、芝麻、食品添加剂【谷氨酸钠、阿巴斯甜(含苯丙氨酸)、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠】、虾尾香精；

**外购螺蛳肉包（半固态复合调味料）：**田螺、香菇、大豆油、食用盐、白砂糖、辣椒、小米辣、豆瓣酱、八角、桂皮、孜然、谷氨酸钠、田螺香精；

**外购金针菇包（食用菌罐头）：**金针菇、大豆油、白砂糖、食用盐、苹果醋、调味料酒、金针菇香精、乙基麦芽酚、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素）；

**外购豇豆包（酱腌菜）：**豇豆、食用盐、大豆油、辣椒、味精、白砂糖、鸡肉膏（淀粉、鸡肉、鸡肉香精）、食品添加剂（乳酸、冰乙酸、柠檬酸、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、安赛蜜、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、鸡肉香精）；

**外购笋包（酱腌菜）：**以竹笋为主要原料，添加水、食用盐、冰糖、味精、辣椒油、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜、甘草、蒜、大葱、小葱中的多种）；

**外购酸豆角萝卜包（酱腌菜）：**以酸豆角为主要原料，添加木耳、白萝卜、水、食用盐、大豆油、辣椒油、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠中的多种；

**外购酸菜包（酱腌菜）：**以芥菜为主要原料，添加食用盐、生姜、辣椒、食用大豆油（含特丁基对

苯二酚)、白砂糖、香辛料(八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜、甘草、蒜、大葱、小葱中的多种)、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠)中的多种;

**外购盐菜包(酱腌菜):**以盐菜(大叶芥菜、食用盐)为主要原料,添加油辣椒(含辣椒红)、食用盐、香辛料(八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种)、食品添加剂(柠檬酸、冰乙酸、乳酸、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、安赛蜜、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾)、酿造酱油、乙基麦芽酚中的多种;

**外购木耳包(腌渍的食用菌和藻类):**黑木耳、水、大豆油、辣椒、食用盐、谷氨酸钠、脱氢乙酸钠;

**外购油炸腐竹包(豆制品):**腐竹(黄豆、水、低亚硫酸钠)、大豆油;

**外购鹌鹑蛋包(蛋制品):**鲜鹌鹑蛋、饮用水、食用盐、酿造酱油(含焦糖色)、香辛料(八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种)、食品添加剂(谷氨酸钠);

**外购鸡油包(食用动物油脂):**鸡脂肪、食品添加剂(特丁基对苯二酚);

**外购香料油包(食用调味油):**大豆油、葱、姜、八角、小茴香、桂皮、丁香、砂仁;

**外购糊葱花油包(食用调味油):**大豆油、葱;

**外购调味汁包(液态复合调味料):**以酿造酱油(含焦糖色)为主要原料,添加蚝油、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中多种,含有两种或两种以上调味料。

**外购菜包(蔬菜制品):**脱水葱片、脱水裙带菜、脱水芹菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水蒜苗、豆棒(豆制品)、芝麻、枸杞。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 辣椒油包、调料粉包、藤椒酱包、酸菜酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、牛肚包、花蛤包、虾尾包、螺蛳肉包、调味汁包、香料油包、糊葱花油包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 花生包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 风味芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 复合型花生酱包应符合 QB/T 1733.4 的规定。

- 2.1.9 老陈醋调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 麻辣酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 番茄酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.12 米粉（线）饼应符合 QB/T 2652 的规定。
- 2.1.13 高汤包应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.14 金针菇包应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.15 豇豆包、笋包、酸豆角萝卜包、酸菜包、盐菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 木耳包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 油炸腐竹包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 鸡油包应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.21 玉米粉、紫薯粉、马铃薯粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 花生粉、黑芝麻粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24 山药粉、葛根粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.25 莲子粉应干燥、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 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
性状	具有本产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按包装上标明的食用方法复热后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	米线、米粉（线）饼	≤ 14.0	GB 5009.3
	调料粉包	≤ 12.0	
	菜包	≤ 15.0	

酸度, °T (仅限于米线)	≤	1.5	GB 5009.239	
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	海带包	≤	0.5	GB 5009.28
	除海带包以外的其他料包	≤	1.0	
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg (仅限于酱腌菜)	≤	20	GB 5009.33	
柠檬黄(以柠檬黄计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 4457	
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149	
栀子蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	SN/T 2360.9	
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12	
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
镉(以Cd计), mg/kg (仅适用于花生包的检验)	≤	0.5	GB 5009.15	
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) <sup>a</sup> , g/kg	酸菜包	≤	1.0	GB 5009.121
	木耳包	≤	0.3	
	除酸菜包、木耳包以外	≤	0.5	
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg (仅限于添加水解植物蛋白的产品的检验)	≤	0.4	GB 5009.191	
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.32	
磷酸盐 <sup>a</sup> 【以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计】, g/kg	≤	20	GB 5009.256	
阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263	
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg (仅适用于豇豆包、盐菜包)	≤	0.3	GB/T 5009.140	
焦亚硫酸钠(以二氧化硫残留量计) <sup>a</sup> , g/kg (仅适用于酸菜酱包、盐菜包)	≤	0.1	GB 5009.34	
低亚硫酸钠(以二氧化硫残留量计) <sup>a</sup> , g/kg (仅适用于油炸腐竹包)	≤	0.2		
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	豇豆包、酸豆角萝卜包、盐菜包	≤	0.25	GB 5009.278
	除豇豆包、酸豆角萝卜包、盐菜包以外	≤	0.075	
苯甲酸钠(以苯甲酸计) <sup>a</sup> , g/kg	酸豆角萝卜包	≤	1.0	GB 5009.28
	除酸豆角萝卜包以外	≤	0.6	
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	鸡油包	≤	2.5	GB 5009.229
	花生包、复合型花生酱包	≤	3.0	
	风味芝麻酱包	≤	4.0	
	辣椒油包、香料油包、糊葱花油包、龙虾酱包、花蛤包、牛肚包	≤	5.0	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	花生包	≤	0.5	GB 5009.227

	辣椒油包、香料油包、糊葱花油包、复合型花生酱包、麻辣酱包、风味芝麻酱、藤椒酱包、酸菜酱包、龙虾酱包、花蛤包、牛肚包、牛肉酱包、肉酱包、	≤	0.25	
	鸡油包	≤	0.2	
丙二醛, mg/100g (仅适用于鸡油包的检验)		≤	0.25	GB 5009.181
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	花生包、复合型花生酱包	≤	20.0	GB 5009.22
	米线、米粉(线)饼、风味芝麻酱包	≤	10	
	辣椒油包、老陈醋调味汁包、香料油包、糊葱花油包、麻辣酱包、调料粉、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包	≤	5.0	
总酸(以乙酸计), g/100mL	老陈醋调味汁包	≥	1.0	GB/T 5009.41
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>铅、总砷指标为米线或米粉(线)饼和各种调料包的混合检验。</p> <p>a 仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。</p> <p>b 使用发酵型配料(豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等)的, 此项不适用。</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>				

## 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注2: 微生物限量适用于米线或米粉(线)饼和调味包的混合检验;

注3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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

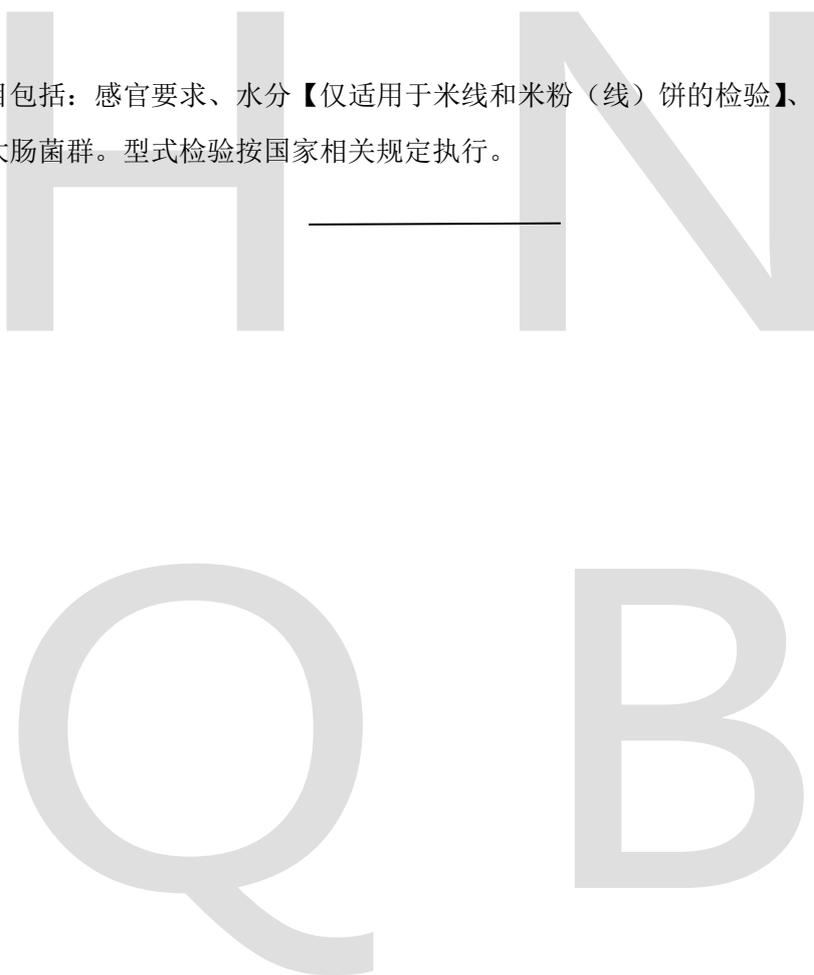
应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括：感官要求、水分【仅适用于米线和米粉（线）饼的检验】、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于自制米线或外购米粉（线）饼辅以下面外购调味包[海带包、花生包、辣椒油包、酱包（复合型花生酱包、麻辣酱包、风味芝麻酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包中的一种或多种）、老陈醋调味汁包、调料粉包、高汤包、牛肚包、花蛤包、虾尾包、螺蛳肉包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角萝卜包、酸菜包、盐菜包、木耳包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、糊葱花油包、调味汁包、菜包中的两种或多种]，经组合包装而成的方便米线。

**米线：**以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，添加或不添加玉米粉、紫薯粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉，添加生活饮用水调粉，经挤压成型、老化、烘干、包装而成的非即食米线；

**外购米粉（线）饼（米粉制品）：**大米、食用玉米淀粉、饮用水；

**外购海带包（腌渍的藻类）：**海带、食用盐、柠檬酸、乳酸、山梨酸钾；

**外购花生包（熟制坚果与籽类）：**花生仁、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）；

**外购辣椒油包（香辛料油）：**精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、辣椒、香辛料（草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈中的多种）、辣椒红；

**外购复合型花生酱包（半固态复合调味料）：**以花生酱为主要原料，添加精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）、葱、芝麻酱、鸡骨髓膏（鸡骨、生活饮用水、鸡骨油、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾）、蚝油、芝麻油中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购麻辣酱包（半固态复合调味料）：**以菜籽油、辣椒为主要原料，添加豆瓣酱、鸡油、猪油、生姜、大蒜、花椒、鸡汁调味料、鸡粉调味料、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购风味芝麻酱包（半固态复合调味料）：**以芝麻酱、花生酱为主要原料，添加食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、花椒、八角、食用盐、鸡粉调味料中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购老陈醋调味汁包：**食醋、生活饮用水、白砂糖、食用盐；

**外购调料粉包：**以食用盐为主要原料，添加鸡粉调味料、味精、白砂糖、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购藤椒酱包（半固态复合调味料）：**以辣椒、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）为主要原料，添加食用盐、鸡皮、食用鸡油、大蒜、鸡肉、鸡骨架、味精、泡姜、泡辣椒、酵母抽提物、藤椒、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、生活饮用水、藤椒香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、栀子蓝、维生素 E、脱氢乙酸钠、谷氨酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购酸菜酱包（半固态复合调味料）：**以泡酸菜（饮用水、食用盐、酸菜、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠）为主要原料，添加泡辣椒、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、鸡肉、食用盐、泡姜、食用鸡油、鸡骨架、饮用水、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、味精、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、酵母抽提物、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、酸菜香精、乳酸、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、谷氨酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素）中的多种，含有两种或两种以上调味料。

**外购番茄酱包（半固态复合调味料）：**以番茄酱、番茄为主要原料，添加植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、食用盐、白砂糖、牛骨白汤（牛骨、饮用水、食用盐）、味精、白酒、番茄香精、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、甜蜜素中的多种，含有两种或两种以上调味料。

**外购高汤包：**以鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨、鱼骨中的一种或几种为主要原料，添加饮用水熬制的汤；

**外购三鲜酱包（半固态复合调味料）：**鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、洋葱粉、白胡椒粉）、味精、食用盐、白砂糖、三鲜香精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物；

**外购酸辣酱包（半固态复合调味料）：**以泡辣椒、酿造食醋为主要原料，添加大蒜、饮用水、味精、食用盐、食用鸡油、白砂糖、鱼露、洋葱、姜、胡椒粉、猪骨、大豆油、酸辣香精、冰乙酸、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、栀子黄、乙二胺四乙酸二钠中的多种，含有两种或两种以上调味料。

**外购菌菇酱包（半固态复合调味料）：**以饮用水为主要原料，添加鸡油、食用盐、大豆

油、鸡骨高汤、牛肝菌、鸡汁调味料、鸡精调味料、大蒜、姜、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、花椒、八角、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购香菇鸡肉酱包（半固态复合调味料）：**以鸡肉、香菇为主要原料，添加大豆油、水、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油（含焦糖色）、白砂糖、胡椒粉、食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、固态复合调味料（食用盐、味精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、鸡肉香精）中的多种，含有两种或两种以上调味料。

**外购肉酱包（半固态复合调味料）：**以猪肉、鸡肉中的一种或两种为主要原料，添加大豆油、黄豆酱、豆瓣酱、蚝油、酿造酱油、辣椒、姜、食品添加剂（脱氢乙酸钠、山梨酸钾）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购鸡杂酱包（半固态复合调味料）：**以鸡内脏【鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡胗（鸡肫）】为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、洋葱粉、胡椒粉、姜、碳酸氢钠；

**外购牛肉酱包（半固态复合调味料）：**以香菇、黄豆酱为主要原料，添加大豆油、花生、辣椒、牛肉、豆瓣酱、豆豉、芝麻、大蒜、姜、食用盐、洋葱粉、胡椒粉、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购龙虾酱包（半固态复合调味料）：**以大豆油、鸡骨油（鸡骨、鸡脂肪）为主要原料，添加郫县豆瓣酱、蚝油、酿造酱油、饮用水、龙虾、白砂糖、味精、食用盐、芝麻油、大蒜、酵母抽提物、胡椒粉、龙虾香精、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

**外购牛肚包（半固态复合调味料）：**牛肚、大豆油、麦芽糊精、辣椒、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、八角、小茴香、桂皮、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、牛肚香精；

**外购花蛤包（半固态复合调味料）：**花蛤、大豆油、白砂糖、食用盐、调味料酒、辣椒、八角、小茴香、桂皮、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠；

**外购虾尾包（半固态复合调味料）：**龙虾、水、大豆油、白砂糖、香辛料、辣椒、花椒、白酒、黄酒、食醋、食用盐、芝麻、食品添加剂【谷氨酸钠、阿巴斯甜(含苯丙氨酸)、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠】、虾尾香精；

**外购螺蛳肉包（半固态复合调味料）：**田螺、香菇、大豆油、食用盐、白砂糖、辣椒、小米辣、豆瓣酱、八角、桂皮、孜然、谷氨酸钠、田螺香精；

**外购金针菇包（食用菌罐头）：**金针菇、大豆油、白砂糖、食用盐、苹果醋、调味料酒、金针菇香精、乙基麦芽酚、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素）；

**外购豇豆包（酱腌菜）：**豇豆、食用盐、大豆油、辣椒、味精、白砂糖、鸡肉膏（淀粉、鸡肉、鸡肉香精）、食品添加剂（乳酸、冰乙酸、柠檬酸、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、安赛蜜、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、鸡肉香精）；

**外购笋包（酱腌菜）：**以竹笋为主要原料，添加水、食用盐、冰糖、味精、辣椒油、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜、甘草、蒜、大葱、小葱中的多种）；

**外购酸豆角萝卜包（酱腌菜）：**以酸豆角为主要原料，添加木耳、白萝卜、水、食用盐、大豆油、辣椒油、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠中的多种；

**外购酸菜包（酱腌菜）：**以芥菜为主要原料，添加食用盐、生姜、辣椒、食用大豆油（含特丁基对苯二酚）、白砂糖、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜、甘草、蒜、大葱、小葱中的多种）、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠）中的多种；

**外购盐菜包（酱腌菜）：**以盐菜（大叶芥菜、食用盐）为主要原料，添加油辣椒（含辣椒红）、食用盐、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种）、食品添加剂（柠檬酸、冰乙酸、乳酸、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、安赛蜜、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾）、酿造酱油、乙基麦芽酚中的多种；

**外购木耳包（腌渍的食用菌和藻类）：**黑木耳、水、大豆油、辣椒、食用盐、谷氨酸钠、脱氢乙酸钠；

**外购油炸腐竹包（豆制品）：**腐竹（黄豆、水、低亚硫酸钠）、大豆油；

**外购鹌鹑蛋包（蛋制品）：**鲜鹌鹑蛋、饮用水、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种）、食品添加剂（谷氨酸钠）；

**外购鸡油包（食用动物油脂）：**鸡脂肪、食品添加剂（特丁基对苯二酚）；

**外购香料油包（食用调味油）：**大豆油、葱、姜、八角、小茴香、桂皮、丁香、砂仁；

**外购糊葱花油包（食用调味油）：**大豆油、葱；

**外购调味汁包（液态复合调味料）：**以酿造酱油（含焦糖色）为主要原料，添加蚝油、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中多种，含有两种或两种以上调味料。

**外购菜包（蔬菜制品）：**脱水葱片、脱水裙带菜、脱水芹菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水蒜苗、豆棒（豆制品）、芝麻、枸杞。

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，制订

本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛禾香食品有限公司

H N

Q B