



413169S-2021



河南省宋粮食品有限公司企业标准

Q/HSL 0001S-2021

方便米线

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

河南省宋粮食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省宋粮食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和河南省宋粮食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、白建超、李凯。

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。

本标准适用于以大米和（或碎米）为主要原料，添加生活饮用水，加入食用玉米淀粉、食用盐、小麦粉、大豆油中的几种，经清洗、浸泡、粉碎、调配、熟化、成型、老化或不老化、烘干或不烘干，搭配或不搭配外购料包（卤肉包、鲜菌菇包、干菌菇包、面筋包、汤料包、辣椒油包、麻椒油包中的一种或几种）、包装而成的方便米线。

卤肉包：鲜鸡肉、大豆油、枸杞、食用盐、香辛料、蜂蜜、味精、酱油、油炸豆腐干

鲜菌菇包：香菇、黑木耳、添加或不添加黄花菜

干菌菇包：香菇、黑木耳、添加或不添加黄花菜

面筋包：油炸面筋

汤料包：鲜鸡汤、食用盐、咖喱粉、味精

辣椒油包：大豆油、辣椒粉

麻椒油包：大豆油、麻椒粉

2 原料

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 碎米应符合 LS/T 3246 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 卤肉包应符合GB/T 23586的规定。
- 2.1.9 鲜菌菇、干菌菇包应符合GB 7096的规定。
- 2.1.10 面筋包应符合GB 2711的规定。
- 2.1.11 汤料包应符合 GB 31644的规定。
- 2.1.12 辣椒油包和麻椒油包应符合NY/T 2111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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中, 在自然光

滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	下观察色泽和状态。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
状态	具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2.3 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g ≤	50.0 (适用于不烘干的米线)	GB 5009.3
	14.0 (适用于烘干后的米线)	
	12.0 (适用于干菌菇包)	
酸度 ^a , °T	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (搭配料包的产品)	GB 5009.12
	0.18 (未搭配料包的产品)	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
镉 ^b (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (适用于辣椒油包和麻 椒油包) 3.0 (适用面筋 包、卤肉包)	GB 5009.229
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 指标的检验: 搭配料包的产品将米线和料包混合后进行检验, 未搭配料包的产品只对米线进行检验; a 适用于米线; b 适用于干菌菇包和鲜菌菇包; c 适用于卤肉包、面筋包、辣椒油和花椒油包。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表4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	
菌群总数, 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 的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行；
b仅适用于搭配卤肉包的产品检验；
搭配料包的产品将米线和料包混合后进行检验，未搭配料包的产品只对米线进行检验。

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 食品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，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、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于米线的检验）、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

本标准适用于以大米和（或碎米）为主要原料，添加生活饮用水，加入食用玉米淀粉、食用盐、小麦粉、大豆油中的几种，经清洗、浸泡、粉碎、调配、熟化、成型、老化或不老化、烘干或不烘干，搭配或不搭配外购料包（卤肉包、鲜菌菇包、干菌菇包、面筋包、汤料包、辣椒油包、麻椒油包中的一种或几种）、包装而成的方便米线。

卤肉包：鲜鸡肉、大豆油、枸杞、食用盐、香辛料、蜂蜜、味精、酱油、油炸豆腐干

鲜菌菇包：香菇、黑木耳、添加或不添加黄花菜

干菌菇包：香菇、黑木耳、添加或不添加黄花菜

面筋包：油炸面筋

汤料包：鲜鸡汤、食用盐、咖喱粉、味精

辣椒油包：大豆油、辣椒粉

麻椒油包：大豆油、麻椒粉

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》的规定，制订本企业标准，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。

河南省宋粮食品有限公司