



410027S-2021



河南斯美特食品有限公司企业标准

Q/HSMT 0009S-2021

方便米饭

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

河南斯美特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南斯美特食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王有利、孟繁有、王书风、杨峰伟。

H N

Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于米饭为原料，搭配或不搭外购或自制的配料包【调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包1、半固态调味料包2、脱水蔬菜包中的一种或几种】，包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主料，加入小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，加入磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙，经调配混合、蒸煮或不蒸煮、预糊化或不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、包装加工工艺制成的方便米饭包。

外购调味酱包：剁椒酱、精炼植物油、水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购香菇酱包：香菇、精炼植物油、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、芝麻、菇精调味料、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购半固态调味料包 1：香菇、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、牛油、植物油、食用盐、白砂糖、辣椒、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茴香、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕茛、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的多种）、芹菜、芝麻酱、豆瓣酱、葱段、蒜块、生姜丝、洋葱片、谷氨酸钠（味精）、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、麻酱味香精中的多种，包含两种或两种以上调味料。

自制半固态调味料包 2：见本公司标准 Q/HSMT 0005S。

自制或外购脱水蔬菜包：以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆中的几种，经混合、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

- 2.1.6磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.7单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.8磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.9 调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包 1 应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 半固态调味料包 2 应符合本公司标准 Q/HSMT 0005S 的规定。
- 2.1.11 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 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
	方便米饭	配料包	
性 状	颗粒状	具有产品应有的性状	取样品 1 份, 置于白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽、性状、杂质, 闻其气味, 用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽		
气、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	≤ 15 (仅适用于方便米饭)	GB 5009.3
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 ^d (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a适用于方便米饭包和配料包的混合检验或未搭配料包的产品单独检验。

b适用于调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包1, 且未使用黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、酿造食醋的产品检验。

c适用于调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包1。

d适用于使用该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占其在GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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 ^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	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 微生物指标适用于方便米饭包和配料包的混合检验或未搭配料包的产品单独检验。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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，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（仅适用于方便米饭包）、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

本标准适用于米饭为原料，搭配或不搭外购或自制的配料包【调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包1、半固态调味料包2、脱水蔬菜包中的一种或几种】，包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主料，加入小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，加入磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙，经调配混合、蒸煮或不蒸煮、预糊化或不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、包装加工工艺制成的方便米饭包。

外购调味酱包：剁椒酱、精炼植物油、水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购香菇酱包：香菇、精炼植物油、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、芝麻、菇精调味料、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购半固态调味料包 1：香菇、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、牛油、植物油、食用盐、白砂糖、辣椒、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茺萝、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕茛、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的多种）、芹菜、芝麻酱、豆瓣酱、葱段、蒜块、生姜丝、洋葱片、谷氨酸钠（味精）、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、麻酱味香精中的多种，包含两种或两种以上调味料。

自制半固态调味料包 2：见本公司标准 Q/HSMT 0005S。

自制或外购脱水蔬菜包：以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆中的几种，经混合、包装而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照相关标准的要求制订本企业标准，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。