



410053S-2021



洛阳优友速冻食品有限公司企业标准

Q/LYSS 0001S-2021

方便米线

2021-01-06 发布

2021-01-06 实施

洛阳优友速冻食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳优友速冻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵乐乐、郭春歌、张贺杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYSS 0001S-2020（备案号：415002S-2020）。

H N

Q B

方便米线

1 范围

本标准规定了方便米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制米线包为主，辅以自制调味粉包、肉包、蔬菜包、辣椒油包、麻椒油包，经包装、冷冻而成的方便米线。

米线包：以大米粉或大米经粉碎为原料，辅以食用玉米淀粉，加入生活饮用水，添加或不添加大豆油，经和粉、挤压（熟制）、切断成型、老化冷却、定量包装加工而成的湿米线。

调味粉包：以食用盐、味精、咖喱粉为原料，经配料、混合、定量包装而成。

肉包（肉制品）：以鸡肉或牛肉为原料，经解冻或不解冻、清洗、切制成型、添加食用盐、香辛料粉【干姜、八角、芝麻、麻椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁】、味精、酱油，再加入蜂蜜、枸杞，经大豆油熬制、冷却、定量包装而成。

辣椒油包：将大豆油加热到 150℃，然后倒入定量好的辣椒粉中，搅拌、冷却、定量包装而成。

麻椒油包：将大豆油加热到 150℃，然后倒入定量好的麻椒粉中，搅拌、冷却、定量包装而成。

蔬菜包：以干黑木耳、海带、干香菇为原料，经浸泡、清洗去杂、切制成型、焯水、滤水、冷却、定量包装而成。

根据所用原料不同可分为：方便牛肉米线、方便鸡肉米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

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

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.7 香辛料粉【干姜、八角、芝麻、麻椒、小茴香、辣椒、桂皮、黑胡椒、白胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.10 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.11 干黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.12 干香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.13 海带应符合 SC/T 3212 的规定。

2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.16 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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或熟制后品其滋味。
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 ^a , g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
酸度 ^b , °T	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅（以Pb计） ^c , mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷（以As计） ^d , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ^e , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价（以脂肪计）（KOH） ^f , mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^g , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
滴滴涕（DDT） ^h , mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
六六六（HCH） ⁱ , mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
注 1: a、b 仅适用于米线包的检验；c、d、e仅适用于米线与各配料包充分混合后进行检验；f、g仅适用于肉包、辣椒油包、麻椒油包的检验；h、i仅适用于蔬菜包的检验。		
注 2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 中平板计数法
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 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36

a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b: 仅适用于添加肉包(肉制品)的产品检验。

d: 仅适用于添加含牛肉的肉包(肉制品)的产品检验。

微生物限量米线与配料包混合后检验。

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 和 GB 31646 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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分(仅适用于米线包的检验)、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

本标准适用于以自制米线包为主，辅以自制调味粉包、肉包、蔬菜包、辣椒油包、麻椒油包，经包装、冷冻而成的方便米线。

米线包：以大米粉或大米经粉碎为原料，辅以食用玉米淀粉，加入生活饮用水，添加或不添加大豆油，经和粉、挤压（熟制）、切断成型、老化冷却、定量包装加工而成的湿米线。

调味粉包：以食用盐、味精、咖喱粉为原料，经配料、混合、定量包装而成。

肉包（肉制品）：以鸡肉或牛肉为原料，经解冻或不解冻、清洗、切制成型、添加食用盐、香辛料粉【干姜、八角、芝麻、麻椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁】、味精、酱油，再加入蜂蜜、枸杞，经大豆油熬制、冷却、定量包装而成。

辣椒油包：将大豆油加热到 150℃，然后倒入定量好的辣椒粉中，搅拌、冷却、定量包装而成。

麻椒油包：将大豆油加热到 150℃，然后倒入定量好的麻椒粉中，搅拌、冷却、定量包装而成。

蔬菜包：以干黑木耳、海带、干香菇为原料，经浸泡、清洗去杂、切制成型、焯水、滤水、冷却、定量包装而成。

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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳优友速冻食品有限公司

QB