



410474S-2021



河南羊羊羊食品有限公司企业标准

Q/HYYY 0001S-2021

方便米粉

2021-02-27 发布

2021-02-27 实施

河南羊羊羊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南羊羊羊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱磊、吕晓鹏、谷小伟。

H N

Q B

方便米粉

1 范围

本标准规定了方便米粉的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以米粉包，搭配外购调料包（笋丝木耳包、酸笋包、什锦酱菜包、辣油包、酱油包、鸡骨汤包、螺蛳汤包、酱包、腐竹花生包、醋料包、鹌鹑蛋包的几种）包装而成的方便米粉。

米粉包：以大米、生活饮用水为主要原料，添加粳米粉、籼米粉、玉米淀粉，经配米、浸泡、粉碎、磨浆、拌粉、熟制挤丝、冷却、杀菌、包装等生产工艺制成。

笋丝木耳包（酱腌菜）：以竹笋为主料，加入木耳、水、食用盐、酱油、味精、蚝油、食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、焦亚硫酸钠）加工而成。

酸笋包（酱腌菜）：酸笋（竹笋、饮用水）、食用盐、食用植物油、山梨糖醇、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠。

什锦酱菜包（酱腌菜）：酸豆角（豆角、饮用水）、木耳、萝卜干、饮用水、泡椒（小米椒、冰醋酸、焦亚硫酸钠）、食用盐、食用植物油、山梨酸钾、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠。

辣油包：植物油、辣椒、香辛料、食用香精。

酱油包：水、非转基因黄豆、小麦、食用盐。

鸡骨汤包：鸡骨、鸡肉、鸡油、猪骨、水、食用盐、白砂糖、鸡肉粉、味精、食用猪油、酸水解植物蛋白调味液[麦芽糊精、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）]、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料、食用香精。

螺蛳汤包（液态复合调味料）：饮用水、新鲜牛骨头、老母鸡、螺蛳、食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯。

酱包：食用植物油、食用盐、豆豉、香辛料。

腐竹花生包（熟）：腐竹（黄豆、饮用水、低亚硫酸钠）、花生仁、食用植物油。

醋料包：配制食醋、辣椒、蒜。

鹌鹑蛋包（蛋制品）：鹌鹑蛋、酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、香辛料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 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 笋丝木耳包、酸笋包、什锦酱菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.4 辣油包、腐竹花生包、鸡骨汤包、螺蛳汤包、酱油包、酱包、醋料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 粳米粉应符合 NY/ 594 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 籼米粉应符合 NY/T 595 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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
	米 粉	调 料 包	
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽均匀	具有产品应有的色泽	按使用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、外观形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其口感、滋味。
外观形态	具有本品种固有形态，表面光滑，略有透明感，手感柔软有弹性，厚薄均匀	具有产品应有的性状	
滋味与气味	具有该品种固有的滋味和气味，无酸味，馊味，霉味，及其他异味	具有产品应有的滋味、气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的杂质和异物	无肉眼可见的杂质和异物	

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) (仅适用于米粉包)	≤ 70	GB 5009.3
酸度 (以湿基计)/(° T) (仅适用于米粉包)	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 (以脂肪计) (KOH)/(mg/g)	5.0 (仅适用于鸡骨汤包、辣油包)	GB 5009.229
	3.0 (腐竹花生包)	
过氧化值 (以脂肪计)/(g/100g)	0.25 (仅适用于鸡骨汤包、辣油包、酱包)	GB 5009.227
	0.50 (腐竹花生包)	
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.121
二氧化硫残留量 ^a /(g/kg)	≤ 0.1	GB 5009.34

亚硝酸盐 ^b （以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤	20	GB 5009.33
3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg)	≤	0.4（仅适用于鸡骨汤包）	GB 5009.191
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>其中铅、总砷适用于米粉包和调料包混合后进行检验。</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的调料包的产品检验。</p> <p>b 仅适用于什锦酱菜包、笋丝木耳包、酸笋包的检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定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 ^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
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。</p> <p>微生物限量适用于米粉包和调料包的混合检验。</p>					

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购调料包中的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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分（仅适用于米粉包）、净含量及允许短缺量、菌落总数（适用于米粉包和调料包的混合检验）、大肠菌群（适用于米粉包和调料包的混合检验）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以米粉包，搭配外购调料包（笋丝木耳包、酸笋包、什锦酱菜包、辣油包、酱油包、鸡骨汤包、螺蛳汤包、酱包、腐竹花生包、醋料包、鹌鹑蛋包的几种）包装而成的方便米粉。

米粉包：以大米、生活饮用水为主要原料，添加粳米粉、籼米粉、玉米淀粉，经配米、浸泡、粉碎、磨浆、拌粉、熟制挤丝、冷却、杀菌、包装等生产工艺制成。

笋丝木耳包（酱腌菜）：以竹笋为主料，加入木耳、水、食用盐、酱油、味精、蚝油、食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、焦亚硫酸钠）加工而成。

酸笋包（酱腌菜）：酸笋（竹笋、饮用水）、食用盐、食用植物油、山梨糖醇、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠。

什锦酱菜包（酱腌菜）：酸豆角（豆角、饮用水）、木耳、萝卜干、饮用水、泡椒（小米椒、冰醋酸、焦亚硫酸钠）、食用盐、食用植物油、山梨酸钾、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠。

辣油包：植物油、辣椒、香辛料、食用香精。

酱油包：水、非转基因黄豆、小麦、食用盐。

鸡骨汤包：鸡骨、鸡肉、鸡油、猪骨、水、食用盐、白砂糖、鸡肉粉、味精、食用猪油、酸水解植物蛋白调味液[麦芽糊精、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）]、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料、食用香精。

螺蛳汤包（液态复合调味料）：饮用水、新鲜牛骨头、老母鸡、螺蛳、食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯。

酱包：食用植物油、食用盐、豆豉、香辛料。

腐竹花生包（熟）：腐竹（黄豆、饮用水、低亚硫酸钠）、花生仁、食用植物油。

醋料包：配制食醋、辣椒、蒜。

鹌鹑蛋包（蛋制品）：鹌鹑蛋、酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、香辛料。

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，参照相关国标、行标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。