



410998S-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

2021-05-16 发布

2021-05-16 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-2021（备案号：410053S-2021）。

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。

本标准适用于以采购或自制米线为主要原料，辅以自制调味粉包、肉包、菜包（干菜包或湿菜包）、辣椒油包、麻椒油包中的一种或多种，经包装、冷冻或不冷冻而成的方便米线。

米线：以大米粉或大米经粉碎为原料，辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种），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、咖喱粉的一种或多种为原料，经配料、混合、定量包装而成。

肉包（熟制肉制品）：以鸡肉、牛肉中的一种为原料，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、酱油中的一种或多种，添加或不添加蜂蜜、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。

干菜包：以干海带、烘干花生、葱花（大豆油油炸）中的一种或多种为原料，定量包装而成。

湿菜包：以干黑木耳、干海带、干香菇中的一种或多种为原料，经浸泡、清洗、去杂、切制、焯水、滤水、冷却、定量包装而成。

根据所用原料不同可分为：方便鸡肉米线、方便牛肉米线和方便素米线。

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 食用淀粉应符合 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 干海带应符合 SC/T 3202 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。
- 2.1.17 烘干花生应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.18 葱花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 米线应清洁、卫生、无污染、无腐烂，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.2 感官要求

H N

Q B

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 0157:H7 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36

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。

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。

微生物限量适用于米线与配料包混合后检验。

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

本标准适用于以采购或自制米线为主要原料，辅以自制调味粉包、肉包、菜包（干菜包或湿菜包）、辣椒油包、麻椒油包中的一种或多种，经包装、冷冻或不冷冻而成的方便米线。

米线：以大米粉或大米经粉碎为原料，辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种），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、咖喱粉的一种或多种为原料，经配料、混合、定量包装而成。

肉包（熟制肉制品）：以鸡肉、牛肉中的一种为原料，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、酱油中的一种或多种，添加或不添加蜂蜜、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。

干菜包：以干海带、烘干花生、葱花（大豆油油炸）中的一种或多种为原料，定量包装而成。

湿菜包：以干黑木耳、干海带、干香菇中的一种或多种为原料，经浸泡、清洗、去杂、切制、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