



411114S-2021



河南省香米香食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2021

方便米线、米皮、凉皮

2021-05-24 发布

2021-05-24 实施

河南省香米香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香米香食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、河南省香米香食品有限公司。

本标准主要起草人：杨纪民、李卫军。

H N
Q B

方便米线、米皮、凉皮

1 范围

本标准规定了方便米线、米皮、凉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米线、米皮、凉皮中的一种，配以调味料包(粉包、鸡肉汤液态复合调味料包、辣椒调味油包、麻椒油包、脱水菜包、豆腐干包、油炸花生仁包中的几种)，经组合包装而成的非即食方便米线、米皮、凉皮。

米线是以大米(水洗、浸泡、研磨)为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、挤压成型、冷却、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

米皮是以大米(水洗、浸泡、研磨)为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、漂烫成型、冷却、切条、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

凉皮是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、漂烫成型、冷却、切条、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

外购粉包：

粉包 1：盐包(食用盐、味精、鸡精调味料)。

粉包 2：胡椒粉包(胡椒粉)。

粉包 3：咖喱粉包(姜黄、白胡椒、小茴香、桂皮、干姜、花椒、八角、小茴香、芫荽籽、甘草、肉豆蔻)。

外购油炸花生仁包：花生、大豆油、食用盐。

外购辣椒调味油包：大豆油、辣椒、葱、花椒、芝麻、辣椒油树脂、辣椒红。

外购麻椒油包：食用植物油(麻椒油)、麻椒。

外购脱水菜包：香葱、青菜、胡萝卜、蒜苗、黄豆、豌豆、芝麻、海苔。

外购豆腐干包：豆腐、香辛料(花椒、八角、丁香、小茴香、肉豆蔻、高良姜、草果)、食用盐。

自制鸡肉汤液态复合调味料包：白条鸡(清洗、切块)、大豆油、香辛料(花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、辣椒、桂皮、草果)、葱、姜、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料。

根据添加原料不同分为：方便米线、方便米皮、方便凉皮。

2 要求

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 调味料包[粉包(盐包、胡椒粉包)、鸡肉汤液态复合调味料、调味辣椒油包、麻椒油包]应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 脱水菜包应符合 NY/T 1045 和 SB/T 11194 的规定。

2.1.10 豆腐干包应符合 GB/T 22106 和 SB/T 11194 的规定。

2.1.11 咖喱粉包应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.12 油炸花生仁包应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 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
	米线、米皮、凉皮	调料包	
性 状	丝状或条状，丝条基本均匀	具有各调料包应有的性状	1.米线、米皮、凉皮：取一袋（盒、碗）样品，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，放入带盖容器中，加入 500mL 沸水，浸泡 1min-2min 后，嗅其气味，品尝其滋味。 2. 调料包：取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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
	米线、 米皮、 凉皮	调料包						
		粉包	鸡肉 汤液	脱水 菜包	辣椒 调味	麻椒 油包	豆腐 干包	

			态复 合 调味 料包		油包			仁包		
水分, g/100g	≤	75.0	15.0	—	15.0	—	—	—	15.0	GB 5009.3
酸度(以湿基计), °T	≤	1.5	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.239
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	—	55.0	—	—	—	—	4.0	—	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	—	—	5.0	—	3.0	3.0	3.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	—	0.25	—	0.25	0.25	0.25	0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0 ^a							20	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18								GB 5009.12
注: 1.*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; 2. 铅指标适用于米线、米皮、凉皮和搭配的调味料包(粉包、鸡肉汤液态复合调味料包、辣椒调味油包、麻椒油包、脱水菜包、豆腐干包、油炸花生仁包中的几种), 混合后的检验。 3. a 黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于米线、米皮、凉皮和搭配的调味料包(粉包、鸡肉汤液态复合调味料包、辣椒调味油包、麻椒油包、脱水菜包、豆腐干包中的几种), 混合后检验。										

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
1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 2. 适用于产品的混合检验。					

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

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, 外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以米线、米皮、凉皮中的一种，配以调味料包(粉包、鸡肉汤液态复合调味料包、辣椒调味油包、麻椒油包、脱水菜包、豆腐干包、油炸花生仁包中的几种)，经组合包装而成的非即食方便米线、米皮、凉皮。

米线是以大米（水洗、浸泡、研磨）为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、挤压成型、冷却、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

米皮是以大米（水洗、浸泡、研磨）为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、漂烫成型、冷却、切条、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

凉皮是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、漂烫成型、冷却、切条、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

外购粉包：

粉包 1：盐包（食用盐、味精、鸡精调味料）。

粉包 2：胡椒粉包（胡椒粉）。

粉包 3：咖喱粉包（姜黄、白胡椒、小茴香、桂皮、干姜、花椒、八角、小茴香、芫荽籽、甘草、肉豆蔻）。

外购油炸花生仁包：花生、大豆油、食用盐。

外购辣椒调味油包：大豆油、辣椒、葱、花椒、芝麻、辣椒油树脂、辣椒红。

外购麻椒油包：食用植物油(麻椒油)、麻椒。

外购脱水菜包：香葱、青菜、胡萝卜、蒜苗、黄豆、豌豆、芝麻、海苔。

外购豆腐干包：豆腐、香辛料（花椒、八角、丁香、小茴香、肉豆蔻、高良姜、草果）、食用盐。

自制鸡肉汤液态复合调味料包：白条鸡（清洗、切块）、大豆油、香辛料（花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、辣椒、桂皮、草果）、葱、姜、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料。

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》有关规定制订本企业标准，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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南省香米香食品有限公司