



411346S-2021



焦作汇力康食品有限公司企业标准

Q/JHS 0002S-2021

方便米粉、米线

2021-06-22 发布

2021-06-22 实施

焦作汇力康食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作汇力康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：职红海。

H N
Q B

方便米粉、米线

1 范围

本标准规定了方便米粉、米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于自制或外购干/湿米粉或米线为原料，搭配或不搭配外购配料包，包装加工而成的方便米粉、米线。

干/湿米粉、米线：大米或大米粉、水为原料，加入或不加入食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用盐中的一种或几种，经原辅料处理、调粉、成型、干燥或不干燥，冷却、包装加工而成。

酱料包（半固态复合调味料）：棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、甜面酱、大豆、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、香辛料、酱油、辣椒油、泡辣椒、牛骨提取物、鸡肉膏、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、山梨酸钾、蚝油、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠中的几种，含两种或两种以上的调味料。

调味粉包（固态复合调味料）：食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，含两种或两种以上的调味料。

酸豆角包（酱腌菜）：长豇豆、辣椒、食用植物油、食用盐、白砂糖、食品用香精香料。

豌豆包（熟制籽类）：豌豆，加入或不加入植物油、食用盐、白砂糖、味精、碳酸氢钠、食品用香精香料、特丁基对苯二酚。

菜包：脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱中的一种或几种，加入或不加入熟芝麻、脱水牛肉粒包、外购脱水鸡蛋粒中的一种或几种。

醋料包：食醋，加入或不加入酱油、白砂糖。

辣椒油包：大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂。

酱腌菜包：酸笋、酸豆角、酸萝卜、莴笋、盐渍芥菜、盐渍辣椒、盐渍姜中的一种或几种为主料，加入或不加入木耳，加入水、食用盐、食用植物油、辣椒粉、香辛料、油辣椒、味精、白砂糖、乳酸、白酒中的一种或多种。

芝麻包：熟芝麻。

花生包（熟制）：花生为原料，加入植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）中的一种或几种。

海鲜包（熟制水产品）（可直接食用）：鱼糜，加入鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料、双乙酸钠中的几种。

肉包（酱卤肉制品）：牛肉、牛头皮、牛耳丝、牛肚、猪肉、羊肉、羊头皮、羊耳丝、羊肚、郡肝（鸡胗、鸭胗）、郡把（鸭食管）、鸡尖、鸡肉、鸡嗉囊中的一种或多种为原料，加入食用盐、白砂糖、植物油、辣椒、花椒、香辛料、味精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三

聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、亚硝酸钠、食用香精香料中的几种。

根据原辅料及口味不同可分为不同产品。

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、大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 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 酱料包、调味粉包、酸豆角包、豌豆包、菜包、醋料包、辣椒油包、酱腌菜包、芝麻包、花生包、海鲜包、肉包应符合 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
	干/湿米粉、米线	配料包	
性 状	丝条状	具有本品应有的性状	取样品适量，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽		
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	≤ 14 (干粉丝、干米线)	GB 5009.3
	80 (湿粉丝、湿米线)	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 ^a	GB 5009.229
	≤ 3.0 ^b	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 ^a	GB 5009.227
	≤ 0.5 ^b	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45 (搭配料包的产品混合检验)	GB 5009.12
	0.18 (未搭配料包的产品)	

总砷 ^c (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5 (适用于海鲜包)	GB 5009.17
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20 (适用于酱腌菜包、酸豆角包)	GB 5009.33
特丁基对苯二酚 ^d (以油脂的含量计), g/kg	≤	0.2 (适用于豌豆包)	GB 5009.32
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075 (适用于肉包)	GB 5009.28
		1.0 (适用于酱料包)	
亚硝酸钠残留量 ^d , mg/kg	≤	30 (适用于肉包)	GB 5009.33
双乙酸钠 ^d , g/kg	≤	3.0 (适用于肉包)	GB 5009.277
		1.0 (适用于海鲜包)	
脱氢乙酸钠 ^d (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5 (适用于肉包)	GB 5009.121
磷酸盐 ^d (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	0.5 (适用于肉包)	GB 5009.256
a 适用于酱料包、辣椒油包；其中酸价指标不适用于使用发酵酱及酸性配料的酱料包； b 适用于芝麻包、花生包、使用植物油的豌豆包； c 总砷指标适用于搭配配料包的产品混合检验，未搭配配料包的产品单独检验； d 适用于使用相应食品添加剂的料包的检验；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 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1； *该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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^e , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
副溶血性弧菌 ^f , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 适用于搭配配料包的产品混合检验，未搭配配料包的产品单独检验； d 仅适用于肉包的检验；					

e 仅适用于肉包（含牛肉原料）的检验；

f 仅适用于海鲜包的检验。

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

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 检验规则

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（干/湿米粉、米线）、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

本标准适用于自制或外购干/湿米粉或米线为原料，搭配或不搭配外购配料包，包装加工而成的方便米粉、米线。

干/湿米粉、米线：大米或大米粉、水为原料，加入或不加入食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用盐中的一种或几种，经原辅料处理、调粉、成型、干燥或不干燥，冷却、包装加工而成。

酱料包（半固态复合调味料）：棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、甜面酱、大豆、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、香辛料、酱油、辣椒油、泡辣椒、牛骨提取物、鸡肉膏、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、山梨酸钾、蚝油、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠中的几种，含两种或两种以上的调味料。

调味粉包（固态复合调味料）：食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，含两种或两种以上的调味料。

酸豆角包（酱腌菜）：长豇豆、辣椒、食用植物油、食用盐、白砂糖、食品用香精香料。

豌豆包（熟制籽类）：豌豆，加入或不加入植物油、食用盐、白砂糖、味精、碳酸氢钠、食品用香精香料、特丁基对苯二酚。

菜包：脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱中的一种或几种，加入或不加入熟芝麻、脱水牛肉粒包、外购脱水鸡蛋粒中的一种或几种。

醋料包：食醋，加入或不加入酱油、白砂糖。

辣椒油包：大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂。

酱腌菜包：酸笋、酸豆角、酸萝卜、莴笋、盐渍芥菜、盐渍辣椒、盐渍姜中的一种或几种为主料，加入或不加入木耳，加入水、食用盐、食用植物油、辣椒粉、香辛料、油辣椒、味精、白砂糖、乳酸、白酒中的一种或多种。

芝麻包：熟芝麻。

花生包（熟制）：花生为原料，加入植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）中的一种或几种。

海鲜包（熟制水产品）（可直接食用）：鱼糜，加入鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料、双乙酸钠中的几种。

肉包（酱卤肉制品）：牛肉、牛头皮、牛耳丝、牛肚、猪肉、羊肉、羊头皮、羊耳丝、羊肚、郡肝（鸡胗、鸭胗）、郡把（鸭食管）、鸡尖、鸡肉、鸡嗦囊中的一种或多种为原料，加入食用盐、白砂糖、植物油、辣椒、花椒、香辛料、味精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌

菌素、山梨酸钾、亚硝酸钠、食用香精香料中的几种。

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 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

焦作汇力康食品有限公司

H N

Q B