



411523S-2021



河南省辰研食品有限公司企业标准

Q/HCY 0001S-2021

方便米面制品（方便湿朝鲜面、 方便湿米线）

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

河南省辰研食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省辰研食品有限公司提出。

本标准由河南省辰研食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨帆。

本标准自发布实施日起替代Q/HCY 0001S-2021（备案号：410927S-2021）。

H N

Q B

方便米面制品（方便湿朝鲜面、方便湿米线）

1 范围

本标准规定了方便米面制品（方便湿朝鲜面、方便湿米线）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿朝鲜面、湿米线中的一种为原料，搭配自制或外购调料包（调味粉包、调味酱包、菜包、醋包、调味油包、酱腌菜包、紫菜虾米包中的几种），经过组合包装而成的方便米面制品（方便湿朝鲜面、方便湿米线）。

湿朝鲜面是以小麦粉、玉米淀粉、生活饮用水、小苏打（碳酸氢钠）、食用盐为原料，经配料、拌面、熟制成型、包装加工而成的朝鲜面。

湿米线是以大米粉为原料，辅以玉米淀粉、小麦粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和浆、挤压（熟制）、成型、自然冷却、包装加工而成。

调味粉包：以食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、香辛料粉【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，添加二氧化硅、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香菇粉、食品用香精（肉味香精、菌汤香精、花甲味香精）中的几种，经配料、混合、包装而成含两种或两种以上调味料的调味粉包。

调味酱包：以生活饮用水、香菇、精炼大豆油、棕榈油、牛油、鸡油、芝麻油、食用盐、白砂糖、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】、葱、姜、蒜、鸡肉、牛肉、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、辣椒酱中的几种为原料，添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、辣椒红、姜黄、蚝油、料酒、酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精（牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏、肉味香精、菌汤香精）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成含两种或两种以上调味料的调味酱包。

菜包：以脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒、豆芽（熟）、香菇（熟）、榨菜中的几种为原料，组合包装而成。

醋包：以酿造食醋的原料，经灌装、封口、包装加工而成。

调味油包：以大豆油、鸡油中的一种或两种为原料，辅于辣椒、麻椒、芝麻、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】中的几种为原料，经炸制、过滤，加入或不加入酿造食醋，灌装、封口、包装加工而成。

酱腌菜包：以榨菜、腌制酸豆角、剁辣椒、包菜、芥菜、萝卜一种或几种为原料，添加或不添加辣椒、大蒜、花生、食用盐、大豆油、八角、味精、白砂糖、白醋、酱油、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中一种或几种，经预处理、挑选、分切、调味、包装而成。

紫菜虾米包：以脱水紫菜、虾米为原料，经混合、封口、包装而成。

产品根据主料不同可分为：方便湿朝鲜面、方便湿米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 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 玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 香辛料粉【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.11 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.19 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.20 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.21 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.27 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.30 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.31 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.32 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.33 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.34 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.35 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.36 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.37 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.38 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.41 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.42 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.43 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.44 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 脱水胡萝卜、脱水萝卜粒应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.47 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水香菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.48 豆芽应符合 GB 22556 的规定。
- 2.1.49 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.50 榨菜应符合 GH/T 1012 的规定。
- 2.1.51 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.52 脱水香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.53 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.54 麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.55 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.56 腌制酸豆角、剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.57 包菜、萝卜应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.58 芥菜应符合 NY/T 706 的规定。

2.1.59 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.60 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.61 脱水辣椒应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.62 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

2.1.63 白醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.64 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.65 脱水紫菜应符合 GB 19643 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
	湿朝鲜面、湿米线	调料包	
性 状	条状或丝状	具有各调料包应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，用温开水漱口，然后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅		
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
^a 水分，%	≤ 75.0	GB 5009.3
^b 总酸（以乙酸计），g/100mL	≥ 3.5	GB/T 5009.41
酸价 [*] （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（仅适用于调味酱包、调味油包）	GB 5009.229
^c 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于含山梨酸钾的调味酱包）	GB 5009.28
^d 亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
^e 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
^f *铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
^f 总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^f 黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注 1: a 仅适用于湿米线、湿朝鲜面; b 仅适用于醋包; c 仅适用于调味酱包、调味油包; d 仅适用于酱腌菜包; e 仅适用于添加环己基氨基磺酸钠的酱腌菜包; f 适用于将湿米线、湿朝鲜面与调料包充分混合后进行检测;

注 2: g 若调味酱包中含发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱), 不检测酸价;

注 3: *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

将湿米线或湿朝鲜面和调料包充分混合后, 其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	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: 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安全限量值。

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 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、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于湿米线、湿朝鲜面)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以湿朝鲜面、湿米线中的一种为原料，搭配自制或外购调料包（调味粉包、调味酱包、菜包、醋包、调味油包、酱腌菜包、紫菜虾米包中的几种），经过组合包装而成的方便面米制品（方便湿朝鲜面、方便湿米线）。

湿朝鲜面是以小麦粉、玉米淀粉、生活饮用水、小苏打（碳酸氢钠）、食用盐为原料，经配料、拌面、熟制成型、包装加工而成的朝鲜面。

湿米线是以大米粉为原料，辅以玉米淀粉、小麦粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和浆、挤压（熟制）、成型、自然冷却、包装加工而成。

调味粉包：以食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、香辛料粉【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，添加二氧化硅、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香菇粉、食品用香精（肉味香精、菌汤香精、花甲味香精）中的几种，经配料、混合、包装而成含两种或两种以上调味料的调味粉包。

调味酱包：以生活饮用水、香菇、精炼大豆油、棕榈油、牛油、鸡油、芝麻油、食用盐、白砂糖、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】、葱、姜、蒜、鸡肉、牛肉、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、辣椒酱中的几种为原料，添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、辣椒红、姜黄、蚝油、料酒、酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精（牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏、肉味香精、菌汤香精）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成含两种或两种以上调味料的调味酱包。

菜包：以脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒、豆芽（熟）、香菇（熟）、榨菜中的几种为原料，组合包装而成。

醋包：以酿造食醋的原料，经灌装、封口、包装加工而成。

调味油包：以大豆油、鸡油中的一种或两种为原料，辅于辣椒、麻椒、芝麻、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】中的几种为原料，经炸制、过滤，加入或不加入酿造食醋，灌装、封口、包装加工而成。

酱腌菜包：以榨菜、腌制酸豆角、剁辣椒、包菜、芥菜、萝卜一种或几种为原料，添加或不添加辣椒、大蒜、花生、食用盐、大豆油、八角、味精、白砂糖、白醋、酱油、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中一种或几种，经预处理、挑选、分切、调味、包装而成。

紫菜虾米包：以脱水紫菜、虾米为原料，经混合、封口、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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省辰研食品有限公司

H N

Q B