



411616S-2021



河南羊羊羊食品有限公司企业标准

Q/HYYY 0003S-2021

方便米粉/面

2021-07-17 发布

2021-07-17 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、端肖楠、吕晓朋、王晶晶。

H N
Q B

方便米粉/面

1 范围

本标准规定了方便米粉/面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以米粉或方便干面/湿面，搭配外购料包中的几种，经封口、包装而成的方便米粉/面。

米粉：以大米、生活饮用水为主要原料，添加或不添加粳米粉、籼米粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种，加入或加入食用盐，经配米、浸泡、粉碎、磨浆、拌粉、熟制挤丝（条）、干燥（或不干燥）、冷却、杀菌（或不杀菌）、包装等生产工艺制成的干米粉、湿米粉。

方便干面/湿面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、醋酸酯淀粉、谷朊粉、三聚磷酸钠、乳酸钠中的一种或几种，经加水和面、醒面、成形、切条、蒸煮、喷淋、干燥（或不干燥）、包装、杀菌（或不杀菌）而成的方便干面/湿面。

外购料包如下：

蔬菜包：脱水蔬菜（青梗菜、辣椒、葱、香菜、胡萝卜、裙带菜、高丽菜、红萝卜、小白菜、枸杞、海带、紫菜、黄花菜、菠菜、包菜）中的一种或几种，加入或不加入膨化豆制品、芝麻、脱水柠檬、脱水紫苏；

酱腌菜包：以竹笋、酸豆角、芹菜、蒜苗、土豆、莲藕、贡菜、芥菜、萝卜、莴笋、芋头、茭白、芦笋、茄子、豆角、花椰菜、鹰嘴豆、蕨菜中的一种或多种为主料，加入或不加入青豆、黄豆、蚕豆、豌豆、花生、菠菜、鱼腥草、山药、紫菜、魔芋、西红柿中的一种或几种，辅以食用植物油（含特丁基对苯二酚）、木耳、海带、萝卜、胡萝卜、洋葱、蒜苔、青椒、辣椒粉、香椿、食用菌（杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇中的一种或几种）、泡椒、水、食用盐、酱油、味精、蚝油中的几种，添加食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、焦亚硫酸钠、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖）中的一种或多种；

榨菜包（酱腌菜）：榨菜或萝卜叶菜为原料，加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种。

肉包（熟肉制品）：以猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉一种为主料，添加食用植物油（含特丁基对苯二酚）、木耳、海带、萝卜、胡萝卜、洋葱、蒜苔、青椒、香椿、食用菌[杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇]、泡椒、水、食用盐、酱油、辣椒粉、味精、蚝油中的几种，再添加食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或多种；

调味粉包（固态复合调味料）：食用盐、味精、白砂糖、花椒粉、桂皮粉、八角粉、辣椒粉、大蒜粉、芝麻粉、香菜粉、香葱粉、姜粉、月桂叶粉、藤椒粉、葱、香辛料、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、食用香精中的几种，包含两种或两种以上调味料。

辣油包：食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、辣椒为原料，加入牛油、

食用盐、花椒、葱、香辛料、胡椒、食用香精、辣椒油树脂中的几种，包含两种或两种以上调味料。

汤料包（液态复合调味料）：鸡肉、猪肉、牛肉、鸡骨、鸡油、猪骨、牛骨、螺蛳中的一种或几种，添加水、食用植物油、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、鸡肉粉、螺蛳肉、味精、食用猪油、白酒、赤砂糖、沙姜、生姜、白芷、月桂叶、桂皮、芽菜、酸笋、紫苏、香菜、蚝油、葱、香辛料、酸水解植物蛋白调味液、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、食用香精中的几种，包含两种或两种以上调味料。

酱料包（半固态调味料）：食用牛油、棕榈油、大豆油、牛肉、辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、豆瓣酱、食用盐、鸡精调味料、味精、姜、白砂糖、大蒜、豆豉、花椒、酵母提取物、牛骨提取物、鸡肉膏、香辛料、食品添加剂（辣椒红、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠）中的几种，包含两种或两种以上调味料。

芝麻酱调味包（半固态调味料）：芝麻酱为主料，加入花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的几种。

盐糖包：食用盐、白砂糖。

籽类包（熟制）：花生、芝麻、豌豆、青豆、黄豆中的几种为原料，添加或不添加腐竹、膨化豆制品、食用植物油、食用盐、白砂糖、食品添加剂（甜菊糖苷、谷氨酸钠、特丁基对苯二酚、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）。

调味醋包：酿造食醋，加入酱油、白砂糖、柠檬汁、蒜、辣椒、食用盐、谷氨酸钠中的几种。

调味酱油包：以酱油为原料，加入食醋、白砂糖、味精、蚝油、鸡精、猪骨汤、鸡骨汤、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠中的几种，包含两种或两种以上调味料。

鹌鹑蛋包（卤蛋制品）：鹌鹑蛋、水为原料，加入酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、花椒、味精、白砂糖、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、乙基麦芽酚、食用香精）中的几种。

海苔包：紫菜。

海鲜包（熟制水产品，可直接食用）：鱼肉、鱼仔、虾肉、花甲肉中的一种或几种为原料，加入食用植物油、豆豉、豆瓣酱、大豆分离蛋白、调味料酒、白醋、食用盐、辣椒粉、香辛料、酵母抽提物、食用香精香料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、谷氨酸钠）中的多种。

甜椒包：甜柿子椒。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 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粳米粉、籼米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4玉米淀粉、小麦淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11蔬菜包、甜椒包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.12酱腌菜包、榨菜包、海鲜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14调味粉包、辣油包、汤料包、酱料包、调味醋包、调味酱油包、盐糖包、芝麻酱调味包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17海苔包应符合 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
	米粉、方便干面/湿面	料包	
性状	条状	具有各料包应有的性状	取样品1份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，样品经煮制后，温开水漱口，嗅其气味，品其滋味。
色泽	乳白色至淡黄色	具有各料包应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	具有各料包应有的气、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（适用于干米粉、方便干面）	GB 5009.3
	75（湿米粉、方便湿面）	

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	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5（海鲜包）	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)，mg/kg	≤	20(酱腌菜包、榨菜包)	GB 5009.33
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0(酱腌菜包、汤料包)	GB 5009.28
		0.075（肉包）	
二氧化硫残留量 ^c ，g/kg	≤	0.1(酱腌菜包)	GB 5009.34
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5(肉包)	GB 5009.121
		1.0(酱腌菜包)	
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0(酱腌菜包)	GB 5009.28
双乙酸钠 ^c ，g/kg	≤	1.0（海鲜包）	GB 5009.277
甜菊糖苷 ^c （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	1.0（籽类包）	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤	0.25(酱腌菜包)	GB 22255
特丁基对苯二酚 ^c （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2（籽类包）	GB 5009.32
3-氯-1，2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a适用于辣油包、芝麻酱调味包、酱料包；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适用于籽类包。 c适用于使用相应食品添加剂的料包。 d适用于使用酸水解植物蛋白调味液的汤料包。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在GB 2760中规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

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	10 ²	10 ³	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 适用于米粉、方便干面/湿面和各料包的混合检验； ^d 适用于肉包的检验； ^e 适用于使用牛肉的肉包； ^f 适用于海鲜包。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（米粉、方便干/湿面）、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

本标准适用于以米粉或方便干面/湿面，搭配外购料包中的几种，经封口、包装而成的方便米粉/面。

米粉：以大米、生活饮用水为主要原料，添加或不添加粳米粉、籼米粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种，加入或加入食用盐，经配米、浸泡、粉碎、磨浆、拌粉、熟制挤丝（条）、干燥（或不干燥）、冷却、杀菌（或不杀菌）、包装等生产工艺制成的干米粉、湿米粉。

方便干面/湿面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、醋酸酯淀粉、谷朊粉、三聚磷酸钠、乳酸钠中的一种或几种，经加水和面、醒面、成形、切条、蒸煮、喷淋、干燥（或不干燥）、包装、杀菌（或不杀菌）而成的方便干面/湿面。

外购料包如下：

蔬菜包：脱水蔬菜（青梗菜、辣椒、葱、香菜、胡萝卜、裙带菜、高丽菜、红萝卜、小白菜、枸杞、海带、紫菜、黄花菜、菠菜、包菜）中的一种或几种，加入或不加入膨化豆制品、芝麻、脱水柠檬、脱水紫苏；

酱腌菜包：以竹笋、酸豆角、芹菜、蒜苗、土豆、莲藕、贡菜、芥菜、萝卜、莴笋、芋头、茭白、芦笋、茄子、豆角、花椰菜、鹰嘴豆、蕨菜中的一种或多种为主料，加入或不加入青豆、黄豆、蚕豆、豌豆、花生、菠菜、鱼腥草、山药、紫菜、魔芋、西红柿中的一种或几种，辅以食用植物油（含特丁基对苯二酚）、木耳、海带、萝卜、胡萝卜、洋葱、蒜苔、青椒、辣椒粉、香椿、食用菌（杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇中的一种或几种）、泡椒、水、食用盐、酱油、味精、蚝油中的几种，添加食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、焦亚硫酸钠、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖）中的一种或多种；

榨菜包（酱腌菜）：榨菜或萝卜叶菜为原料，加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种。

肉包（熟肉制品）：以猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉一种为主料，添加食用植物油（含特丁基对苯二酚）、木耳、海带、萝卜、胡萝卜、洋葱、蒜苔、青椒、香椿、食用菌[杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇]、泡椒、水、食用盐、酱油、辣椒粉、味精、蚝油中的几种，再添加食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或多种；

调味粉包（固态复合调味料）：食用盐、味精、白砂糖、花椒粉、桂皮粉、八角粉、辣椒粉、大蒜粉、芝麻粉、香菜粉、香葱粉、姜粉、月桂叶粉、藤椒粉、葱、香辛料、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、食用香精中的几种，包含两种或两种以上调味料。

辣油包：食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、辣椒为原料，加入牛油、食用盐、花椒、葱、香辛料、胡椒、食用香精、辣椒油树脂中的几种，包含两种或两种以上调味料。

汤料包（液态复合调味料）：鸡肉、猪肉、牛肉、鸡骨、鸡油、猪骨、牛骨、螺蛳中的一种或几种，添加水、食用植物油、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、鸡肉粉、螺蛳肉、味精、

食用猪油、白酒、赤砂糖、沙姜、生姜、白芷、月桂叶、桂皮、芽菜、酸笋、紫苏、香菜、蚝油、葱、香辛料、酸水解植物蛋白调味液、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、食用香精中的几种，包含两种或两种以上调味料。

酱料包（半固态调味料）：食用牛油、棕榈油、大豆油、牛肉、辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、豆瓣酱、食用盐、鸡精调味料、味精、姜、白砂糖、大蒜、豆豉、花椒、酵母提取物、牛骨提取物、鸡肉膏、香辛料、食品添加剂（辣椒红、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠）中的几种，包含两种或两种以上调味料。

芝麻酱调味包（半固态调味料）：芝麻酱为主料，加入花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的几种。

盐糖包：食用盐、白砂糖。

籽类包（熟制）：花生、芝麻、豌豆、青豆、黄豆中的几种为原料，添加或不添加腐竹、膨化豆制品、食用植物油、食用盐、白砂糖、食品添加剂（甜菊糖苷、谷氨酸钠、特丁基对苯二酚、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）。

调味醋包：酿造食醋，加入酱油、白砂糖、柠檬汁、蒜、辣椒、食用盐、谷氨酸钠中的几种。

调味酱油包：以酱油为原料，加入食醋、白砂糖、味精、蚝油、鸡精、猪骨汤、鸡骨汤、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠中的几种，包含两种或两种以上调味料。

鹌鹑蛋包（卤蛋制品）：鹌鹑蛋、水为原料，加入酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、花椒、味精、白砂糖、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、乙基麦芽酚、食用香精）中的几种。

海苔包：紫菜。

海鲜包（熟制水产品，可直接食用）：鱼肉、鱼仔、虾肉、花甲肉中的一种或几种为原料，加入食用植物油、豆豉、豆瓣酱、大豆分离蛋白、调味料酒、白醋、食用盐、辣椒粉、香辛料、酵母抽提物、食用香精香料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、谷氨酸钠）中的多种。

甜椒包：甜柿子椒。

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。