



411464S-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

2021-07-03 发布

2021-07-03 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：410998S-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（熟制肉制品）、蔬菜包（干菜包或湿菜包）、辣椒油包、麻椒油包中的几种】、外购（番茄调味酱包、酸菜包中的一种），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、葱花（大豆油油炸）中的一种或两种为主要原料，添加或不添加烘干花生，经定量包装而成。

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。

番茄调味酱：以番茄酱为主要原料，添加水、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用盐、洋葱粉中的多种制成。

酸菜包（酱腌菜）：以叶用芥菜为主要原料，添加大豆油、生姜、大蒜、白砂糖、香辛料（干姜、八角、丁香、桂皮、肉豆蔻、小茴香、砂仁、高良姜、花椒、甘草、辣椒中的多种）、橘皮、白芷、鸡粉调味料、乳酸中的多种制成。

根据所用原料及风味不同可分为：原味方便鸡肉米线、番茄味方便鸡肉米线、藤椒麻辣味方便鸡肉米线、酸菜味方便鸡肉米线、麻辣味方便鸡肉米线、原味方便牛肉米线、番茄味方便牛肉米线、藤椒麻辣味方便牛肉米线、酸菜味方便牛肉米线、麻辣味方便牛肉米线、原味方便素米线、番茄味方便素米线、藤椒麻辣味方便素米线、酸菜味方便素米线、麻辣味方便素米线。

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。
- 2.1.20 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.21 酸菜包应符合 GB 2714 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
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
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）（仅限于酸菜包的检验），mg/kg	≤	20.0	GB 5009.33
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、干菜包（仅限添加烘干花生）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（熟制肉制品）的产品检验。 d：仅适用于添加含牛肉的肉包（熟制肉制品）的产品检验。 微生物限量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 和 GB 31646 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。

H N

Q B

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（熟制肉制品）、蔬菜包（干菜包或湿菜包）、辣椒油包、麻椒油包中的几种】、外购（番茄调味酱包、酸菜包中的一种），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、葱花（大豆油油炸）中的一种或两种为主要原料，添加或不添加烘干花生，经定量包装而成。

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。

番茄调味酱：以番茄酱为主要原料，添加水、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用盐、洋葱粉中的多种制成。

酸菜包（酱腌菜）：以叶用芥菜为主要原料，添加大豆油、生姜、大蒜、白砂糖、香辛料（干姜、八角、丁香、桂皮、肉豆蔻、小茴香、砂仁、高良姜、花椒、甘草、辣椒中的多种）、橘皮、白芷、鸡粉调味料、乳酸中的多种制成。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。