



412069S-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

2021-09-02 发布

2021-09-02 实施

河南羊羊羊食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

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。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/HYYY 0003S-2021（411616S-2021）。

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（06.02.02 大米制品）：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、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐，加入或不加入 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐，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（06.07 方便米面制品）：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、荞麦粉、黑麦粉、菠菜粉、三聚磷酸钠、乳酸钠、栀子黄、聚丙烯酸钠、焦磷酸钠、瓜尔胶、海藻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：

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、海带、紫菜、黄花菜、菠菜、包菜、紫苏）中的一种或几种，加入或不加入枸杞、膨化豆制品、芝麻、脱水柠檬中的一种或几种。

酱腌菜包：以竹笋、酸豆角、芹菜、蒜苗、土豆、莲藕、贡菜、芥菜、萝卜、茼蒿、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、辣椒、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、鸡精调味料（含谷氨酸钠）、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，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、猪大骨、牛骨、螺蛳、螺蛳高汤（螺蛳肉、饮用水、食用盐、香辛料）、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、香辛料）中的一种或几种，添加水、食用植物油、精炼植物油、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、谷氨酸钠、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、食用植物油、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、大蒜粉、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（羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、山梨酸钾、黄原胶、柠檬黄、日落黄、乙二胺四乙酸二钠、辣椒红、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠）、饮用水中的几种，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、食用香精香料）。

调味醋包：酿造食醋，加入饮用水、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、巴沙鱼皮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、藤椒味调味料、味精、食用香精香料、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、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。

酸笋螺蛳肉沫包（熟肉制品）：猪肉、水、植物油、酸笋（酱腌菜）、豆瓣酱、螺蛳肉、酿造酱油、酿造白酒、白砂糖、鸡精调味料、姜、味精、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯。

腐竹、腐皮包：豆皮或腐竹、大豆油。

脆脆芝士包：芝士粉、面包屑、乳酪粉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖。

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、荞麦粉、黑麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 菠菜粉应符合 NT/T 1884 的规定。
- 2.1.5 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.14 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.16 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18 菜包应符合 Q/DNKJ 0006S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.19 甜椒包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.20 酱腌菜包、榨菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.21 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 肉包、酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.23 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。

2.1.24 籽类包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.25 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.26 海苔包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.27 腐竹、腐皮包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.28 脆脆芝士包应符合 GB/T 29602 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
栀子黄 ^c , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149

磷酸盐 ^c (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0(酱腌菜包、汤料包、酱料包) 0.075 (肉包)	GB 5009.28
二氧化硫残留量 ^d , g/kg	≤	0.1(酱腌菜包)	GB 5009.34
脱氢乙酸钠 ^d (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5(肉包) 1.0(酱腌菜包)	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^d (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0(酱腌菜包)	GB 5009.28
双乙酸钠 ^d , g/kg	≤	1.0 (海鲜包)	GB 5009.277
甜菊糖苷 ^d (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	1.0 (籽类包)	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^d , g/kg	≤	0.25(酱腌菜包)	GB 22255
特丁基对苯二酚 ^d (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2 (籽类包)	GB 5009.32
柠檬黄 ^d , g/kg	≤	0.5 (酱料包)	GB 5009.35
日落黄 ^d , g/kg	≤	0.5 (酱料包)	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^d , g/kg	≤	0.075 (酱料包)	GB 5009.278
3-氯-1,2-丙二醇 ^e , 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方便干面/湿面。

d适用于使用相应食品添加剂的料包。

e适用于使用酸水解植物蛋白调味液的汤料包。

铅、总砷、黄曲霉毒素B₁适用于产品的混合检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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。

附录 A

备案编号：321405S-2020

备案日期：2020-06-10



Q/DNKJ

顶能科技有限公司企业标准

Q/DNKJ 0006S-2020

代替 Q/DNKJ 0006S-2020

混合蔬菜系列

2020-05-21 发布

2020-06-11 实施

顶能科技有限公司发布

前 言

本标准是对原标准 Q/DNKJ 0006S-2020（备案号：320921S-2020）的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——更新了规范性引用文件；

——将铅指标调整为铅（以 Pb 计） ≤ 0.9 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品（蔬菜制品）的铅（以 Pb 计） ≤ 1.0 mg/kg 的规定。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，部分参照了 NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》、NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1393-2007《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由项能科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王祝善、王一盛、林志安。

本标准于 2019 年 12 月 27 日发布，2020 年 4 月 9 日第一次修订，2020 年 5 月 21 日第二次修订。

混合蔬菜系列

1 范围

本标准规定了混合蔬菜系列的分类与命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以新鲜蔬菜【含食用菌（不包括银耳）】、新鲜水果、枸杞为原料，经挑选、清洗、修整或不修整、成型或不成型、漂烫或不漂烫、拌糖或不拌糖、干燥（热风干燥/冷冻干燥）、挑选、粉碎或不粉碎、混合（蔬菜为主要原料，适量添加或不添加水果干制品（粉）、枸杞（粉）、芝麻、食用盐的一种或几种）、包装而成的非即食的混合蔬菜系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 新鲜水果、其他蔬菜：应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，并符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.6 芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态	具有产品应有的状态，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。

3.3 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
水分, g/100g	≤ 12.0
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 16.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 200
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 50
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
-----	-----

表 3 微生物指标 (续)

菌落总数, CFU/g	≤	100 000
大肠菌群, MPN/100g	≤	300
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号令的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

取样品 200g, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后, 仔细嗅其气味, 品尝其滋味, 对照本标准规定, 作出评价。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

4.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

4.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

4.2.4 镉

按 GB 5009.15 中规定的方法进行。

4.2.5 总汞

按 GB 5009.17 中规定的方法进行。

4.2.6 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法进行。

4.2.7 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

4.2.8 展青霉素

按 GB 5009.185 中规定的方法进行。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

4.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

4.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

4.4 农药残留限量

按 GB 2763 中规定的方法进行。

4.5 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

5.3 型式检验

- 5.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：
 - a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
 - b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
 - c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差别时；
 - d) 食品安全监管部门提出要求时。
- 5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

- 5.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。
- 5.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。
- 5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

5.5 判定规则

产品经检验,微生物指标不合格不得复检,直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格;其余指标如有不合格,可在同批产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检。若仍有不合格项,则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明:产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重(质)量、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

6.2 包装

6.2.1 产品包装为袋装,包装材料应符合食品卫生要求。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求,要保持清洁、干燥,不得与有毒、有异味的物品混运,运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库,并应离地离墙,不得与有异味物品一起混放。

7 保质期

产品在按标准规定的运输、贮存条件下,从生产之日起保质期为 12 个月。

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（06.02.02 大米制品）：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、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐，加入或不加入 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐，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（06.07 方便米面制品）：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、荞麦粉、黑麦粉、菠菜粉、三聚磷酸钠、乳酸钠、栀子黄、聚丙烯酸钠、焦磷酸钠、瓜尔胶、海藻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：

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、海带、紫菜、黄花菜、菠菜、包菜、紫苏）中的一种或几种，加入或不加入枸杞、膨化豆制品、芝麻、脱水柠檬中的一种或几种。

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、辣椒、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、鸡精调味料（含谷氨酸钠）、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，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、猪大骨、牛骨、螺蛳、螺蛳高汤（螺蛳肉、饮用水、食用盐、香辛料）、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、香辛料）中的一种或几种，添加水、食用植物油、精炼植物油、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、谷氨酸钠、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、食用植物油、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、大蒜粉、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（羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、山梨酸钾、黄原胶、柠檬黄、日落黄、乙二胺四乙酸二钠、辣椒红、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠）、饮用水中的几种，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、食用香精香料）。

调味醋包：酿造食醋，加入饮用水、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、巴沙鱼皮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、藤椒味调味料、味精、食用香精香料、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、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。

酸笋螺蛳肉沫包（熟肉制品）：猪肉、水、植物油、酸笋（酱腌菜）、豆瓣酱、螺蛳肉、酿造酱油、酿造白酒、白砂糖、鸡精调味料、姜、味精、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯。

腐竹、腐皮包：豆皮或腐竹、大豆油。

脆脆芝士包：芝士粉、面包屑、乳酪粉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖。

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。

河南羊羊羊食品有限公司

H N

Q B