



412860 S-2022



河南豪朋食品有限公司企业标准

Q/HHPS 0003S-2022

# 方便米饭

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

河南豪朋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南豪朋食品有限公司提出。

本标准由河南豪朋食品有限公司起草。

本标准主要起草人：徐豪、姬凤军。

H N

Q B

# 方便米饭

## 1 范围

本标准规定了方便米饭的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以方便米包与外购方便菜肴包（熟肉制品菜肴包、蔬菜制品菜肴包、食用菌制品菜肴包、豆制品菜肴包、水产制品菜肴包、蛋制品菜肴包中的一种或几种）、外购复合调味料包（固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料中的一种或全部）、包装饮用水包组合而成的方便米饭。

**方便米包：**以大米或糙米为原料（经浸泡、淘洗），辅以生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）中的一种或几种、添加或不添加食品添加剂（磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种），经包装、熟制而成的大米制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.2 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 包装饮用水包应符合GB 19298的规定。
- 2.1.5 方便菜肴包应符合QB/T 5471的规定。
- 2.1.6 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.9 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.10 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171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
-----	-----	---------

色泽	具有该产品应有的色泽	按照标签标明的食用方法进行处理后，取适量样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态，检查有无杂质并嗅其气味、尝其滋味。
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味	
组织形态	具有该产品的固有形态、软硬适度	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	要求	检验方法	
			方便米包
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3	
黄曲霉毒素 <sub>B<sub>1</sub></sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229	
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12	
磷酸盐 <sup>b</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256	

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。  
<sup>a</sup>仅适用于含油产品的检验。  
<sup>b</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。  
黄曲霉毒素<sub>B<sub>1</sub></sub>、铅指标为方便米包、方便菜肴包、复合调味料包、包装饮用水包混合后检验。

### 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 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1执行。  
微生物限量适用于方便米包、方便菜肴包、复合调味料包、包装饮用水包混合后检验。

### 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的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

HHNN

QB

## 编制说明

本标准适用于以方便米包与外购方便菜肴包（熟肉制品菜肴包、蔬菜制品菜肴包、食用菌制品菜肴包、豆制品菜肴包、水产制品菜肴包、蛋制品菜肴包中的一种或几种）、外购复合调味料包（固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料中的一种或全部）、包装饮用水包组合而成的方便米饭。

**方便米包：**以大米或糙米为原料（经浸泡、淘洗），辅以生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）中的一种或几种、添加或不添加食品添加剂（磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种），经包装、熟制而成的大米制品。

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。

河南豪朋食品有限公司