



412897S-2022



商丘市嗨比客食品有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2022

方便米饭

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

商丘市嗨比客食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市嗨比客食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：柳文峰。

H N

Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于自制米饭包为主要原料，搭配外购配料包（原味酱包、咖喱口味酱包、香辣口味酱包、宫保鸡丁口味酱包、老坛酸菜口味酱包、火鸡口味酱包、调味酱包、海苔包、奶油沙拉酱包、辣白菜包、菜肴包、煲仔汁包、腊肠包、香肠包、脱水蔬菜包、纯净水包中的一种或几种），包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主料，加入水，添加乳清粉、奶粉、植脂末（氢化植物油、乳化剂、麦芽糊精、酪氨酸钠）、小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、燕麦粉、南瓜粉、香菇粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、魔芋粉、小麦胚芽粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加（山楂、茯苓、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子中一种或多种）经粉碎，添加或不添加磷酸酯双淀粉、单,双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、黄原胶、食品用香精（大米香精、大麦香精、绿豆香精、山药香精、芝麻香精、大豆香精、燕麦香精、玉米香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配混合、蒸煮或不蒸煮、预糊化或不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、包装加工工艺制成的方便米饭包。

产品根据添加料包不同分为不同的口味品种。

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 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 食用淀粉（食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉）应符合GB 31637的规定。

2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。。

2.1.5 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 原味酱包、咖喱口味酱包、香辣口味酱包、宫保鸡丁口味酱包、火鸡口味酱包、调味酱包、奶油沙拉酱包、煲仔汁包、老坛酸菜口味酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 辣白菜包应符合 GB 2714的规定。

2.1.8 海苔包、脱水蔬菜包应符合SB/T 11194的规定。

2.1.9 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.10 香肠包应符合 GB/T 23493 的规定。

2.1.11 菜肴包、腊肠包应符合 GB/T 23586 的规定。

2.1.12 小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、藜麦粉、燕麦粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.15 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.16 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.17 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.18 山楂、茯苓、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.19 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.20 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.21 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.22 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.23 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.24 植脂末应符合 QB/T 4791 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	主料包应具有产品应有的性状；外购的调味包应具有产品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、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, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44

酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4(仅加纯净水包的产品除外)	GB 5009.12
		0.18(仅适用于加纯净水包的产品)	
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0(米饭包)	GB 5009.256
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.2(米饭包)	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02(米饭包)	GB 5009.17
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 铅、总砷、黄曲霉毒素B ₁ 适用于米饭包和各配料包的混合检验。			

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 ^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 平板计数法
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 微生物限量适用于米包和配料包的混合检验。					

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定, 配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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(主料包)、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

本标准适用于自制米饭包为主要原料，搭配外购配料包（原味酱包、咖喱口味酱包、香辣口味酱包、宫保鸡丁口味酱包、老坛酸菜口味酱包、火鸡口味酱包、调味酱包、海苔包、奶油沙拉酱包、辣白菜包、菜肴包、煲仔汁包、腊肠包、香肠包、脱水蔬菜包、纯净水包中的一种或几种），包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主料，加入水，添加乳清粉、奶粉、植脂末（氢化植物油、乳化剂、麦芽糊精、酪氨酸钠）、小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、燕麦粉、南瓜粉、香菇粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、魔芋粉、小麦胚芽粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加（山楂、茯苓、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子中一种或多种）经粉碎，添加或不添加磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、黄原胶、食品用香精（大米香精、大麦香精、绿豆香精、山药香精、芝麻香精、大豆香精、燕麦香精、玉米香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配混合、蒸煮或不蒸煮、预糊化或不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、包装加工工艺制成的方便米饭包。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市嗨比客食品有限公司