



412966S-2022



漯河鹿先森食品科技有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2022

方便米粉/粉丝（条）/面

2022-10-30 发布

2022-10-30 实施

漯河鹿先森食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河鹿先森食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李星伟。

H N
Q B

方便米粉/粉丝（条）/面

1 范围

本标准规定了方便米粉/粉丝（条）/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、粉丝（条）或方便干面/湿面为主料包，搭配外购料包[菜包、酱腌菜包、榨菜包、肉包、调味粉包、辣油包、汤料包、酱料包、芝麻酱调味包、盐糖包、籽类包（熟制）、调味醋包、调味酱油包、鹌鹑蛋包、海苔包、海鲜包、甜椒包、酸笋螺蛳肉沫包、腐竹、腐皮包、脆脆芝士包]中的一种或几种，经组合包装而成的方便米粉/面。

米粉（06.02.04 大米制品）：以大米或大米粉、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、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐，经大米处理（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）、包装制成。

粉丝（条）（06.05.02.01 粉丝、粉条）：以马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为主要原料，加入谷物杂粮粉（绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、豌豆粉、紫薯粉中的一种或多种）、果蔬粉（菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉中的一种或多种）、桑叶粉中的一种或多种，添加或不添加鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐，加水、和浆、成型、熟化、干燥（或不干燥）、包装制成。

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）制成。

根据主料包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 大米粉、粳米粉、籼米粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑麦粉、黑米粉、小米粉、豌豆粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 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。

- 2.1.7果蔬粉、桑叶粉、菠菜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.15聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.16焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.19菜包应符合 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肉包、酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.22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。
- 2.1.23籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.27甜椒包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.28腐竹、腐皮包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29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
	主料包	料包	
性状	条状或具产品应有性状	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
色泽	具有产品应有的色泽	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	其气味，品其滋味
----	-----------	----------

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 (适用于干制品)	GB 5009.3
	75 (湿制品)	
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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
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酿造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。 铅、总砷、黄曲霉毒素B ₁ 适用于产品的混合检验。		

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 ^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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; ^b 适用于主料包和各料包的混合检验。					

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（主料包）、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、粉丝（条）或方便干面/湿面为主料包，搭配外购料包[菜包、酱腌菜包、榨菜包、肉包、调味粉包、辣油包、汤料包、酱料包、芝麻酱调味包、盐糖包、籽类包（熟制）、调味醋包、调味酱油包、鹌鹑蛋包、海苔包、海鲜包、甜椒包、酸笋螺蛳肉沫包、腐竹、腐皮包、脆脆芝士包]中的一种或几种，经组合包装而成的方便米粉/面。

米粉（06.02.04 大米制品）：以大米或大米粉、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、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐，经大米处理（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）、包装制成。

粉丝（条）（06.05.02.01 粉丝、粉条）：以马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为主要原料，加入谷物杂粮粉（绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、豌豆粉、紫薯粉中的一种或多种）、果蔬粉（菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉中的一种或多种）、桑叶粉中的一种或多种，添加或不添加鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐，加水、和浆、成型、熟化、干燥（或不干燥）、包装制成。

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）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。