



413344S-2022



河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0007S-2022

方便米饭

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出。

本标准由河南香曼食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨冠军、王永兴、王春红。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXS 0007S-2022（备案号：412610S-2022）

H N

Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的要求、检验方法等要求。

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)、外购或不外购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)，经包装、熟制而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合GB/T 1354的规定。
- 2.1.2 糙米应符合GB/T 18810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 方便菜肴符合QB/T 5471的规定。
- 2.1.6 复合调味料符合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	指 标				检验方法
	方便米包	复合调味料	方便菜肴包	包装饮用水	
水分, g/100g	≤ 70	—	—	—	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	—	—	—	GB 5009.22
^a 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	—	5.0	—	—	GB 5009.229
^a 过氧化值(以脂肪计), g/100g	—	0.25	0.25	—	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	—	—	—	GB 5009.12
^b 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 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。 a 仅适用于含油产品的检验，酸价不适用于使用发酵型配料和酸性配料的产品。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 黄曲霉毒素 B₁、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 ^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
菌落总数 ^d , CFU/g	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群 ^e , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
大肠菌群 ^f , CFU/g	5	2	10	10 ³	
大肠菌群 ^g , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	

大肠菌群 ^h ，CFU/mL	5	0	0	—	
沙门氏菌 ⁱ ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^j ，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^k ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^l ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
铜绿假单胞菌 ^h ，CFU/250mL	5	0	0	—	GB 8538
副溶血性弧菌 ^m ，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
^a 各组合包单独取样检测，单独判定，样品的分析及处理按 GB4789.1 执行； ^b 不适用于使用发酵配料且后序无杀菌工艺的复合调味料包、使用酱腌菜或发酵配料的蔬菜制品菜肴包、食用菌制品菜肴包、豆制品菜肴包、水产制品菜肴包、包装饮用水包； ^d 适用于水产制品菜肴包； ^e 不适用于使用酱腌菜的蔬菜制品菜肴包、食用菌制品菜肴包、豆制品菜肴包、包装饮用水包； ^f 适用于使用酱腌菜的灭菌蔬菜制品菜肴包； ^g 适用于豆制品菜肴包； ^h 适用于包装饮用水包； ⁱ 不适用于包装饮用水包； ^j 不适用于蛋制品菜肴包、水产制品菜肴包、包装饮用水包； ^k 适用于熟肉制品菜肴包； ^l 适用于使用牛肉的熟肉制品菜肴包； ^m 适用于水产调味品包； 注：方便菜肴包按其原料的类别判定（主要原料是指除水外，单一原料类别添加量之和占比最高）。					

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（方便米饭包）、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。

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)、外购或不外购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)，经包装、熟制而成。

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。

河南香曼食品科技有限公司