



410500S-2022



开封市王老太食品有限公司企业标准

Q/KWS 0002S-2022

# 泡馍

2022-02-16 发布

2022-02-16 实施

开封市王老太食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B 为规范性内容。

本标准由开封市王老太食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马佩佩。

H N

Q B

# 泡馍

## 1 范围

本标准规定了泡馍的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于将锅盔（外购）切成小块，经包装制成主食包，添加料包（米线包、卤肉酱包、菌菇包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包中的几种），经组合包装而成的泡馍。

主食包：将锅盔（以小麦粉、生活饮用水、食用盐为原料制成）切成小块，经包装加工制成。

米线包：以大米、食用玉米淀粉、食用盐、小麦粉、大豆油、生活饮用水为原料加工制成。（详见附录 B）

卤肉酱包：以冷、鲜鸡肉（切丁）、豆干（切丁）为主要原料，加入大豆油、酱油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（八角、辣椒、姜、葱、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、香茅、甘草、山奈、胡椒、丁香、百里香、花椒中的几种），经熬制加工、包装制成。

菌菇包：以木耳、香菇、黄花菜为原料。（详见附录 A）

面筋包：以面筋为原料，切丁，经油炸（大豆油）、冷却、包装制成。

辣椒油包：以辣椒粉、大豆油为原料，经加热熬制、冷却、包装制成。

麻椒油包：以麻椒粉、大豆油为原料，经加热熬制、冷却、包装制成。

根据添加原辅料及料包组合不同产品分为：泡馍、米线泡馍、香辣味泡馍、麻辣味泡馍、香辣味米线泡馍、麻辣味米线泡馍。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 锅盔应卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 米线应符合附录 B 的规定。

2.1.3 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 辣椒油包、麻椒油包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.7 卤肉酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 菌菇包应符合附录 A 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
	主食包	料包	
性 状	泡馍块状	具有各料包应有的性状	取样品一份，置于白色瓷盘

色 泽	具有产品应有的色泽	具有各料包应有的色泽	中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
气、滋味	具有产品特有的气、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
	主食包	米线包	卤肉酱包	面筋包	辣椒油包	麻椒油包	
水分, g/100g	≤ 50	50	-	35	-	-	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	-	35	-	-	-	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ -	-	5.0	3.0	5.0	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ -	-	0.25	0.25	0.25	0.25	GB 5009.227
总砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg	≤ 0.5						GB 5009.11
*铅 <sup>a</sup> (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4						GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 5.0						GB 5009.22
注: 1. *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; 2. a总砷、铅、黄曲霉毒素指标适用于主食包和各料包混合后的检验。							

### 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2、微生物限量适用于主食包和各料包的混合检验; 3、b 仅适用于卤肉酱包的检测。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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 的规定，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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于主食包、米线包、面筋包）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



开封市王老太食品有限公司企业标准

Q/KWS 0001S-2021

---

# 复合蔬菜食用菌制品

2021-10-15 发布

2021-10-15 实施

---

开封市王老太食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市王老太食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马佩佩。

本标准自发布之日起替代原标准 Q/KWS 0001S-2021（备案号：411813S-2021）。

H N  
Q B

非会员水印

## 复合蔬菜食用菌制品

### 1 范围

本标准规定了复合蔬菜食用菌制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干木耳、干香菇中的一种或两种为主要原料，添加干黄花菜，加水浸泡、晾干、分切或不分切，加入食用盐、味精、咖喱粉，经腌制、真空包装、高温杀菌、加工而成的非即食复合蔬菜食用菌制品。

### 2 要求

#### 2.1 原料

- 2.1.1 干黄花菜应符合 GB 7949 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 干木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 干香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 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	原料物质应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	原料物质应有的颜色	
气、滋味	具原料物质应有的气、滋味，无不良气味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 85	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.6	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15

Q/KWS 0001S-2021

总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
注：1、* 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

#### 2.4 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。

#### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

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。

#### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干木耳、干香菇中的一种或两种为主要原料，添加干黄花菜，加水浸泡、晾干、分切或不分切，加入食用盐、味精、咖喱粉，经腌制、真空包装、高温杀菌、加工而成的非即食复合蔬菜食用菌制品。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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。

开封市王老太食品有限公司



## 附录 B



413169S-2021



河南省宋粮食品有限公司企业标准

Q/HSL 0001S-2021

---

方便米线

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

---

河南省宋粮食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省宋粮食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和河南省宋粮食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、白建超、李凯。



## 方便米线

### 1 范围

本标准规定了方便米线的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米和（或碎米）为主要原料，添加生活饮用水，加入食用玉米淀粉、食用盐、小麦粉、大豆油中的几种，经清洗、浸泡、粉碎、调配、熟化、成型、老化或不老化、烘干或不烘干，搭配或不搭配外购料包（卤肉包、鲜菌菇包、干菌菇包、面筋包、汤料包、辣椒油包、花椒油包中的一种或几种）、包装而成的方便米线。

卤肉包：鲜鸡肉、大豆油、枸杞、食用盐、香辛料、蜂蜜、味精、酱油、油炸豆腐干

鲜菌菇包：香菇、黑木耳、添加或不添加黄花菜

干菌菇包：香菇、黑木耳、添加或不添加黄花菜

面筋包：油炸面筋

汤料包：鲜鸡汤、食用盐、咖喱粉、味精

辣椒油包：大豆油、辣椒粉

花椒油包：大豆油、花椒粉

### 2 原料

#### 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 碎米应符合 LS/T 3246 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 卤肉包应符合GB/T 23586的规定。
- 2.1.9 鲜菌菇、干菌菇包应符合GB 7096的规定。
- 2.1.10 面筋包应符合GB 2711的规定。
- 2.1.11 汤料包应符合 GB 31644的规定。
- 2.1.12 辣椒油包和花椒油包应符合NY/T 2111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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中, 在自然光

滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2.3 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
水分, g/100g ≤	50.0(适用于不烘干的米线)		GB 5009.3	
	14.0(适用于烘干后的米线)			
	12.0(适用于干菌菇包)			
酸度*, °T	≤	2.0	GB 5009.239	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4(搭配料包的产品)	GB 5009.12	
	≤	0.18(未搭配料包的产品)		
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
总汞 <sup>a</sup> (以Hg计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17	
镉 <sup>a</sup> (以Cd计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15	
过氧化值 <sup>c</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227	
酸价 <sup>c</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0(适用于辣椒油包和麻 椒油包)	3.0(适用面筋 包、卤肉包)	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22	

注:\*铅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<sub>1</sub> 指标的检验:搭配料包的产品将米线和料包混合后进行检验,未搭配料包的产品只对米线进行检验;  
a 适用于米线;  
b 适用于干菌菇包和鲜菌菇包;  
c 适用于卤肉包、面筋包、辣椒油和花椒油包。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌群总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行；  
b仅适用于搭配卤肉包的产品检验；  
搭配料包的产品将米线和料包混合后进行检验，未搭配料包的产品只对米线进行检验。

### 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 食品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 的规定，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、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于米线的检验）、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

本标准适用于将锅盔（外购）切成小块，经包装制成主食包，添加料包（米线包、卤肉酱包、菌菇包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包中的几种），经组合包装而成的泡馍。

主食包：将锅盔（以小麦粉、生活饮用水、食用盐为原料制成）切成小块，经包装加工制成。

米线包：以大米、食用玉米淀粉、食用盐、小麦粉、大豆油、生活饮用水为原料加工制成。（详见附录 B）

卤肉酱包：以冷、鲜鸡肉（切丁）、豆干（切丁）为主要原料，加入大豆油、酱油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（八角、辣椒、姜、葱、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、香茅、甘草、山奈、胡椒、丁香、百里香、花椒中的几种），经熬制加工、包装制成。

菌菇包：以木耳、香菇、黄花菜为原料。（详见附录 A）

面筋包：以面筋为原料，切丁，经油炸（大豆油）、冷却、包装制成。

辣椒油包：以辣椒粉、大豆油为原料，经加热熬制、冷却、包装制成。

麻椒油包：以麻椒粉、大豆油为原料，经加热熬制、冷却、包装制成。

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。