



410701S-2022



河南惠天然食品有限公司企业标准

Q/HHS 0003S-2022

方便米线

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

河南惠天然食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南惠天然食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南惠天然食品有限公司。

本标准主要起草人：胡秀莲。

H N

Q B

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。

本标准适用于以米线【以大米粉为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、生活饮用水，经配料、打浆、挤丝、老化、冷冻、冲洗、定型烘干，包装而成】为主料，辅以外购的调味包（火锅底料包、酱腌菜包、醋包、卤蛋包、牛肉包、叉烧肉包、鸡丁包、虾仁包、老坛酸菜包、麻酱包、脱水蔬菜包、牛肉酱包、番茄酱包、鸡肉酱包、羊肉酱包、酸菜包、辣白菜包中的几种），组合包装加工而成的方便食品。

外购的火锅底料包（半固态复合调味料）：[配料：牛油、植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）、鸡油、豆瓣（蚕豆仁、辣椒、食用盐、小麦粉、水、大豆油、山梨酸钾）、黄豆酱、生姜粉、大蒜粉、花椒粉、冰糖、肉味香精、酵母抽提物、食用盐、味精、鸡精调味料、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

外购的酱腌菜包（腌渍的蔬菜）：[配料：以土豆、藕、竹笋、高丽菜、茼蒿、萝卜、香葱、豆角中的几种为主要原料，以水、海带、裙带菜、木耳、枸杞、食用盐、味精、柠檬酸、D-抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰胺酸钾、焦亚硫酸钠、海鲜味香精、乳酸链球菌素、黄原胶、白砂糖、香辛料【花椒、八角、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜】、白芷、食用植物油（大豆油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、乳酸、酿造酱油、食醋、苯甲酸钠、调味料酒、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精香料中的几种为辅料]

外购的醋包（酿造食醋）[配料：酿造食醋]

外购的卤蛋包（卤蛋）[配料：以鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋中的一种为主要原料，以水、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）中的几种为辅料]

外购的牛肉包（酱卤肉类）：[配料：以牛肉、牛杂、牛肚为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、食品用香精、味精中的几种]

外购的叉烧肉包（酱卤肉类）[配料：以猪肉为主要原料，添加酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糖浆、大豆分离蛋白、酱油粉、黄酒、三聚磷酸钠、抗坏血酸钠中的几种]

外购的鸡丁包（酱卤肉类）[配料：以鸡肉为主要原料，添加干竹笋、菜籽油、生姜、料酒、藤椒油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）中的几种]

外购的虾仁包（经烹调的水产品）[配料：冷冻虾仁、芝麻油、白砂糖、味精、食用盐、

碳酸氢钠]

外购的老坛酸菜包（腌渍的蔬菜）[配料：以白菜为主要原料，以芥菜、辣椒、豆角、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

外购的麻酱包（半固体复合调味料）[配料：芝麻酱、植物油（大豆油、花生油、玉米油中的一种或几种）、花生酱、维生素 E、食用盐、味精（包含两种或两种以上调味料）]

外购的脱水蔬菜包（干制蔬菜）[配料：脱水胡萝卜、脱水枸杞、脱水香菜、脱水葱]

外购的牛肉酱包（半固体复合调味料）[配料：牛肉提取物、辣椒红、味精、食用牛油、植物油（大豆油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用盐（包含两种或两种以上调味料）]

外购的番茄酱包（半固体复合调味料）[配料：番茄提取物、葱、姜、蒜、白砂糖（包含两种或两种以上调味料）]

外购的鸡肉酱包（半固体复合调味料）[配料：鸡肉提取物、鸡油提取物、鸡粉调味料、酵母抽提物、味精、食用盐（包含两种或两种以上调味料）]

外购的羊肉酱包（半固体复合调味料）[配料：羊肉提取物、食用盐、味精、辣椒油、葱、姜（包含两种或两种以上调味料）]

外购的酸菜包（腌渍的蔬菜）[配料：酸白菜、酸豆角、花椒、食用盐、味精、辣椒、葱、姜]

外购的辣白菜包（腌渍的蔬菜）[配料：辣白菜、花椒、食用盐、味精、辣椒、葱、姜]。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 虾仁包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.5 火锅底料包、牛肉酱包、番茄酱包、鸡肉酱包、羊肉酱包、麻酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.7 酱腌菜包、老坛酸菜包、酸菜包、辣白菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 牛肉包、叉烧肉包、鸡丁包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.12 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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	取适量样品置于洁净透明烧杯中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口后，按照食用方法品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 米线的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.3.2 火锅底料包、麻酱包、牛肉酱包、番茄酱包、鸡肉酱包、羊肉酱包的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , 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。			
注 2: a 仅适用于添加食用盐的产品的检测。			
注 3: b 仅适用于产品中脂肪含量大于 10%的产品。			
注 4: c 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。			

2.3.3 酱腌菜包、老坛酸菜包、酸菜包、辣白菜理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	指标	检验方法	
总酸 ^a (以乳酸计), g/100g	≥	0.4	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	45	GB 5009.44
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20	GB 5009.33
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
焦亚硫酸钠 ^b (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , 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。			
注 2: 同一功能食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			
注 3: a 不适用于辣白菜包。			
注 4: b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。			

2.3.4 醋包的理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

项目	指标	检验方法	
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	3.5	GB/T 5009.41
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	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
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.3.5 卤蛋包理化指标应符合表 6 的规定。

表 6 理化指标

项目	指标	检验方法	
水分, g/100g	≤	70	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	5	GB 5009. 44
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0. 05	GB 5009. 15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 18	GB 5009. 12

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.3.6 牛肉包、叉烧肉包、鸡丁包理化指标应符合表 7 的规定。

表 7 理化指标

项目	指标	检验方法	
水分, g/100g	≤	70	GB 5009. 3
蛋白质, g/100g	≥	15	GB 5009. 5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	45	GB 5009. 44
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1. 0	GB 5009. 123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 15
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3. 0	GB 5009. 26
三聚磷酸钠 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 256
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 48	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ , 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。

注 2: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。

2.3.7 虾仁包的理化指标应符合表 8 的规定。

表 8 理化指标

项目	指标	检验方法	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	45	GB 5009. 44
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	2. 0	GB 5009. 123
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4. 0	GB 5009. 26
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 190

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，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。			
注 2：a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

2.3.8 脱水蔬菜包理化指标应符合表 9 的规定。

表 9 理化指标

项目		指标	检验方法
水分，g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

米线和调味包混合后进行微生物检验，微生物限量应符合表 10 的规定。

表 10 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 中平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^c ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：b 指标仅适用于牛肉包；					
注 3：d 指标仅适用于牛肉包、叉烧肉包、鸡丁包。					
注 4：c 指标仅适用于虾仁包；					

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 的规定；外购调味包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）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以米线【以大米粉为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、生活饮用水，经配料、打浆、挤丝、老化、冷冻、冲洗、定型烘干，包装而成】为主料，辅以外购的调味包（火锅底料包、酱腌菜包、醋包、卤蛋包、牛肉包、叉烧肉包、鸡丁包、虾仁包、老坛酸菜包、麻酱包、脱水蔬菜包、牛肉酱包、番茄酱包、鸡肉酱包、羊肉酱包、酸菜包、辣白菜包中的几种），组合包装加工而成的方便食品。

外购的火锅底料包（半固态复合调味料）：[配料：牛油、植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）、鸡油、豆瓣（蚕豆仁、辣椒、食用盐、小麦粉、水、大豆油、山梨酸钾）、黄豆酱、生姜粉、大蒜粉、花椒粉、冰糖、肉味香精、酵母抽提物、食用盐、味精、鸡精调味料、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

外购的酱腌菜包（腌渍的蔬菜）：[配料：以土豆、藕、竹笋、高丽菜、茼蒿、萝卜、洋葱、豆角中的几种为主要原料，以水、海带、裙带菜、木耳、枸杞、食用盐、味精、柠檬酸、D-抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾、焦亚硫酸钠、海鲜味香精、乳酸链球菌素、黄原胶、白砂糖、香辛料【花椒、八角、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜】、白芷、食用植物油（大豆油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、乳酸、酿造酱油、食醋、苯甲酸钠、调味料酒、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精香料中的几种为辅料]

外购的醋包（酿造食醋）[配料：酿造食醋]

外购的卤蛋包（卤蛋）[配料：以鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋中的一种为主要原料，以水、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）中的几种为辅料]

外购的牛肉包（酱卤肉类）：[配料：以牛肉、牛杂、牛肚为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、食品用香精、味精中的几种]

外购的叉烧肉包（酱卤肉类）[配料：以猪肉为主要原料，添加酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糖浆、大豆分离蛋白、酱油粉、黄酒、三聚磷酸钠、抗坏血酸钠中的几种]

外购的鸡丁包（酱卤肉类）[配料：以鸡肉为主要原料，添加干竹笋、菜籽油、生姜、料酒、藤椒油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）中的几种]

外购的虾仁包（经烹调的水产品）[配料：冷冻虾仁、芝麻油、白砂糖、味精、食用盐、碳酸氢钠]

外购的老坛酸菜包（腌渍的蔬菜）[配料：以白菜为主要原料，以芥菜、辣椒、豆角、

白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

外购的麻酱包（半固体复合调味料）[配料：芝麻酱、植物油（大豆油、花生油、玉米油中的一种或几种）、花生酱、维生素 E、食用盐、味精（包含两种或两种以上调味料）]

外购的脱水蔬菜包（干制蔬菜）[配料：脱水胡萝卜、脱水枸杞、脱水香菜、脱水葱]

外购的牛肉酱包（半固体复合调味料）[配料：牛肉提取物、辣椒红、味精、食用牛油、植物油（大豆油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用盐（包含两种或两种以上调味料）]

外购的番茄酱包（半固体复合调味料）[配料：番茄提取物、葱、姜、蒜、白砂糖（包含两种或两种以上调味料）]

外购的鸡肉酱包（半固体复合调味料）[配料：鸡肉提取物、鸡油提取物、鸡粉调味料、酵母抽提物、味精、食用盐（包含两种或两种以上调味料）]

外购的羊肉酱包（半固体复合调味料）[配料：羊肉提取物、食用盐、味精、辣椒油、葱、姜（包含两种或两种以上调味料）]

外购的酸菜包（腌渍的蔬菜）[配料：酸白菜、酸豆角、花椒、食用盐、味精、辣椒、葱、姜]

外购的辣白菜包（腌渍的蔬菜）[配料：辣白菜、花椒、食用盐、味精、辣椒、葱、姜]。

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。