



410710S-2022



河南惠天然食品有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2022

方便米饭

2022-03-28 发布

2022-03-28 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

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购米饭包为主要原料，搭配或不搭配外购配料包【菜肴包、煲仔汁包、腊肠包、调味酱包、香肠包、脱水蔬菜包中的一种或几种】，经组合、包装而成的方便米饭。

外购米饭包（方便米面制品）：以大米为主要原料，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，原料经过混合或不混合、粉碎、再经过或不经过蒸煮、预熟化、然后挤压成型、干燥或不干燥、冷却、包装制成的方便米饭；或以大米为主要原料，经粉碎，加入生活饮用水、单，双甘油脂肪酸酯，加入或不加入玉米淀粉，搅拌，挤压膨化成型，熟化，干燥，冷却，包装而成的粒状方便米饭包。

外购菜肴包（熟肉制品）：以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）或食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）、蔬菜（黄花菜、蒜苔、胡萝卜、竹笋、黑辣椒中的一种或几种）、食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳中的一种或几种）、酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜中的一种或几种）、蔬菜（生姜、大葱、洋葱、大蒜中的一种或几种）、调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱、叉烧酱、咖喱粉）、香辛料、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种）、食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、 β -胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种）、海带、紫菜中的几种组成的菜肴包。

外购煲仔汁包（液态复合调味料）：以食用盐、味精、香辛料、白砂糖、生抽、麦芽糖、5'-呈味核苷酸二钠、酿造酱油、麦芽糖浆、焦糖色中的几种组成的含有两种或两种以上调味料的煲仔汁包。

外购腊肠包（肉灌肠类）：以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉）、大豆组织蛋白、猪皮（或鸡皮、鸭皮）、淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉或玉米淀粉）、大米粉、白砂糖、食用盐、味精、白酒、香辛料、红曲红、辣椒红、高粱红、食品用香精、亚硝酸钠、肠衣中的几种组成的腊肠包。

外购调味酱包（半固态复合调味料）：以剁椒酱、精炼植物油（棕榈油）、生活饮用水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、白辣椒、豆腐干、牛肉膏（牛肉抽提物、酵母抽提物、香辛料、牛肉、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠）、生姜、辣椒、豆酱、香辛料、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种组成的含有两种或两种以上调味料的调味酱包。

外购香肠包（肉灌肠类）：以猪肉、鸡肉、大豆组织蛋白、天然肠衣（干制羊肠衣）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、辣椒、白酒、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠）组成的香肠包。

外购脱水蔬菜包（干制蔬菜）：以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆、脱水南瓜、脱水豇豆中的几种，经混合、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 米饭包应符合 GB/T 31323 的规定。
- 2.1.2 菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.5 煲仔汁包、调味酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 香肠包、腊肠包应符合 GB/T 23493 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	米饭包应具有该产品应有的性状；配料包应具有该产品应有的性状	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，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

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，%	≤ 16.0（仅适用于方便米饭）	GB 5009.3
*铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4（搭配料包的产品） 0.18（未搭配料包的产品）	GB 5009.12
总砷 ^a （以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 ^d （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075（仅适用于菜肴包） 1.0（仅适用于调味酱包）	GB 5009.28

亚硝酸钠残留量 ^e (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤	30	GB 5009.33
β-胡萝卜素 ^d , g/kg	≤	0.02	GB 5009.83

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 适用于搭配料包的产品米饭包和配料包的混合检验, 未搭配料包的产品只对米饭包进行检测。

注 3: b 适用于菜肴包、调味酱包且未使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的产品检验。

注 4: c 适用于菜肴包、调味酱包的检验。

注 5: d 适用于使用该食品添加剂的产品检验。

注 6: e 适用于腊肠包、香肠包的检验。

注 7: 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 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 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: b 指标仅适用于添加肉制品的产品检验;

注 3: d 指标仅适用于添加牛肉的产品的检验。

注 4: 微生物指标适用于米饭包和配料包的混合检验, 或未搭配配料包的产品只对米饭包进行检验。

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 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

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（仅适用于方便米饭包）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购米饭包为主要原料，搭配或不搭配外购配料包【菜肴包、煲仔汁包、腊肠包、调味酱包、香肠包、脱水蔬菜包中的一种或几种】，经组合、包装而成的方便米饭。

外购米饭包（方便米面制品）：以大米为主要原料，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，原料经过混合或不混合、粉碎、再经过或不经过蒸煮、预熟化、然后挤压成型、干燥或不干燥、冷却、包装制成的方便米饭；或以大米为主要原料，经粉碎，加入生活饮用水、单，双甘油脂肪酸酯，加入或不加入玉米淀粉，搅拌，挤压膨化成型，熟化，干燥，冷却，包装而成的粒状方便米饭包。

外购菜肴包（熟肉制品）：以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）或食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）、蔬菜（黄花菜、蒜苔、胡萝卜、竹笋、黑辣椒中的一种或几种）、食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳中的一种或几种）、酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜中的一种或几种）、蔬菜（生姜、大葱、洋葱、大蒜中的一种或几种）、调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱、叉烧酱、咖喱粉）、香辛料、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种）、食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、β-胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种）、海带、紫菜中的几种组成的菜肴包。

外购煲仔汁包（液态复合调味料）：以食用盐、味精、香辛料、白砂糖、生抽、麦芽糖、5'-呈味核苷酸二钠、酿造酱油、麦芽糖浆、焦糖色中的几种组成的含有两种或两种以上调味料的煲仔汁包。

外购腊肠包（肉灌肠类）：以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉）、大豆组织蛋白、猪皮（或鸡皮、鸭皮）、淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉或玉米淀粉）、大米粉、白砂糖、食用盐、味精、白酒、香辛料、红曲红、辣椒红、高粱红、食品用香精、亚硝酸钠、肠衣中的几种组成的腊肠包。

外购调味酱包（半固态复合调味料）：以剁椒酱、精炼植物油（棕榈油）、生活饮用水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、白辣椒、豆腐干、牛肉膏（牛肉抽提物、酵母抽提物、香辛料、牛肉、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠）、生姜、辣椒、豆酱、香辛料、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种组成的含有两种或两种以上调味料的调味酱包。

外购香肠包（肉灌肠类）：以猪肉、鸡肉、大豆组织蛋白、天然肠衣（干制羊肠衣）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、辣椒、白酒、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠）组成的香肠包。

外购脱水蔬菜包（干制蔬菜）：以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆、脱水南瓜、脱水豇豆中的几种，经混合、包装而成。

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。

河南惠天然食品有限公司

H N

Q B