



411212S-2022



商丘鲁泽食品科技有限公司企业标准

Q/SLS 0002S-2022

方便米粉

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

商丘鲁泽食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘鲁泽食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘鲁泽食品科技有限公司。

本标准主要起草人：田警文、徐岗。

H N

Q B

方便米粉

1 范围

本标准规定了方便米粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制干米粉包为主要原料，搭配配料包（螺蛳粉底汤包、配菜包、酸笋包、腐竹花生包、辣椒油包、醋包）组合包装而成的方便米粉。

自制干米粉包：以大米粉为主要原料，加入生活饮用水、食用玉米淀粉混合搅拌、挤压成型、干燥、包装而成；

螺蛳粉底汤包（配料见附录A）；

外购配菜包：萝卜丁（萝卜、水、食用盐、苯甲酸钠、山梨酸钾）、木耳、（食用植物油、辣椒）、酸豆角（豆角、水、食醋、食用盐、糖精钠、山梨酸钾、苯甲酸钠）；

外购酸笋包：酸笋（竹笋、饮用水、食用盐、苯甲酸钠、山梨酸钾）、辣椒粉；

外购腐竹花生包（熟）：腐竹（黄豆、饮用水、焦亚硫酸钠）、花生仁、食用植物油；

外购辣椒油包：食用植物油、辣椒、香辛料；

外购醋包：食醋。

根据料包不同，可分为以下几类：螺蛳粉、酸辣粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.3 大米粉应符合GB 2715的规定。

2.1.4 辣椒油包应符合GB 31644的规定。

2.1.5 配菜包、酸笋包应符合GB 2714的规定。

2.1.6 腐竹花生包应符合SB/T 11194的规定。

2.1.7 醋包应符合GB 2719的规定。

2.1.8 食用植物油（大豆油）应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.9 原味螺蛳酱（半固态复合调味料）、猪骨精膏（半固态复合调味料）应符合GB 31644的规定。

2.1.10 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.11 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.12 香辛料粉【姜、八角、香叶（月桂叶）、草果、花椒、甘草、桂皮】应符合GB/T 15691的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.14 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.15 脱氢乙酸钠应符合GB 25547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	具有本品应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，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
	干米粉包	辣椒油包	螺蛳底汤包	配菜包酸笋包	腐竹花生包	醋包	
水分, g/100g	≤	14	-	-	-	-	GB 5009.3
酸度, °T	≤	1.5	-	-	-	-	GB 5009.239
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	-	-	-	-	3.5	GB/T 5009.41
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	-	-	-	25.0	-	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	-	3.0	-	-	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	-	0.25	-	-	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4					GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0					GB 5009.22

注 1:*铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注 2:总砷、铅、黄曲霉毒素B₁适用于干米粉和配料包的混合检验。

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, 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 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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

注 2: 微生物限量适用于干米粉和配料包的混合检验;

注 3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

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(仅适用于干米粉包)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

螺蛳粉底汤（液态复合调味料）：以饮用水、食用盐、原味螺蛳酱（半固态复合调味料）【饮用水、食用盐、螺蛳肉、食用植物油、谷氨酸钠、蒜、洋葱、食品添加剂（黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、磷酸酯双淀粉）】、猪骨精膏（半固态复合调味料）【淀粉、葡萄糖、猪肉、猪肉提取物、食用盐、味精、大茴香油、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠黄原胶、山梨酸钾、食品用香精）】、食用植物油（大豆油）、酿造酱油、香辛料粉【姜、八角、香叶（月桂叶）、草果、花椒、甘草、桂皮】为主要原料，添加食品添加剂（苯甲酸钠、山梨酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种），经调配、熬制、冷却、灌装、封口、外包装等工艺制成的非即食类螺蛳粉底汤（液态复合调味料）。

A.1 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	液态	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

A.2 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
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100mL) ≤	20	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100mL) ≥	0.1	GB 5009.235
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计)/(g/kg) ≤	0.6	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)/(g/kg) ≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计) ≤ /(g/kg)	0.5	GB 5009.121
^b 无机砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
^c 甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.17
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

^a 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超

过 1。

b 可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。

c 可先测定其总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以自制干米粉包为主要原料，搭配配料包（螺蛳粉底汤包、配菜包、酸笋包、腐竹花生包、辣椒油包、醋包）组合包装而成的方便米粉。

自制干米粉包：以大米粉为主要原料，加入生活饮用水、食用玉米淀粉混合搅拌、挤压成型、干燥、包装而成；

螺蛳粉底汤包（配料见附录A）；

外购配菜包：萝卜丁（萝卜、水、食用盐、苯甲酸钠、山梨酸钾）、木耳、（食用植物油、辣椒）、酸豆角（豆角、水、食醋、食用盐、糖精钠、山梨酸钾、苯甲酸钠）；

外购酸笋包：酸笋（竹笋、饮用水、食用盐、苯甲酸钠、山梨酸钾）、辣椒粉；

外购腐竹花生包（熟）：腐竹（黄豆、饮用水、焦亚硫酸钠）、花生仁、食用植物油；

外购辣椒油包：食用植物油、辣椒、香辛料；

外购醋包：食醋。

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。

商丘鲁泽食品科技有限公司

QB