



411349S-2022



开封市王老太食品有限公司企业标准

Q/KWS 0003S-2022

# 方便米线

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

开封市王老太食品有限公司 发布

## 前 言

规范性附录 A 为本标准内容。

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

# 方便米线

## 1 范围

本标准规定了方便米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、荞麦粉、番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、小麦粉、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）中一种或几种，经混合搅拌、熟化成型、干燥或不干燥、包装加工制成米线包，搭配或不搭配卤肉酱包、菌菇包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包中的几种，经组合包装而成的方便米线。

**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），经配料、熟制、加工包装制成。

**菌菇包：**以木耳、香菇、黄花菜为原料。

**面筋包：**以面筋为原料，切丁，经植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）油炸、冷却、包装制成。

**辣椒油包：**以辣椒粉、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）为原料，经加热熬制、冷却、包装制成。

**麻椒油包：**以麻椒粉、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）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，分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大米粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.8 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.9 食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 辣椒油包、麻椒油包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.11 卤肉酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 菌菇包应符合附录 A 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
	米线包	料包	
性 状	米线条状	具有各料包应有的性状	取样品一份，置于白色瓷盘中，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
色 泽	具有产品应有的色泽	具有各料包应有的色泽	
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	
	米线包		卤肉酱包	面筋包	菌菇包	辣椒油包	麻椒油包		
	湿	干							
水分, g/100g	≤	80	14	--	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 (搭配料包的产品)							GB 5009.12
		0.18 (未搭配料包的产品)							
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；

2. a总砷、铅、黄曲霉毒素指标的检验：搭配料包的产品适用于米线包和各料包混合后的检验，未搭配料包的产品只对米线包进行检验。

## 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、微生物限量适用于附调味包的产品将米线包和各料包的混合检验，未附料包的产品只对米线包进行检验；  
 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。

## 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、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



412459S-2021



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

## 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

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。

H N  
Q B

## 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。

开封市王老太食品有限公司

H N

Q B

---

## 编制说明

本标准适用于以大米粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、荞麦粉、番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、小麦粉、食用盐、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）中一种或几种，经混合搅拌、熟化成型、干燥或不干燥、包装加工制成米线包，搭配或不搭配卤肉酱包、菌菇包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包中的几种，经组合包装而成的方便米线。

**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），经配料、熟制、加工包装制成。

**菌菇包：**以木耳、香菇、黄花菜为原料。

**面筋包：**以面筋为原料，切丁，经植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）油炸、冷却、包装制成。

**辣椒油包：**以辣椒粉、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）为原料，经加热熬制、冷却、包装制成。

**麻椒油包：**以麻椒粉、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）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，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》要求制订本企业标准，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。