



411643S-2022



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0002S-2022

方便米线

2022-06-21 发布

2022-06-21 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范祥。

本标准自发布实施日起替代Q/NWS 0002S-2021（备案号：412804S-2021）。

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。

本标准适用于自制米线或外购米粉（线）饼辅以下面外购调味包[海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（复合型花生酱包、麻辣酱包、风味芝麻酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、高汤包、牛肚包、花蛤包、虾尾包、螺蛳肉包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、调味汁包、菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包中的两种或多种]，经组合包装而成的方便米线。

米线：以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，添加或不添加玉米粉、紫薯粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉，添加生活饮用水调粉，经挤压成型、老化、烘干、包装而成的非即食米线；

米粉（线）饼（米粉制品）：大米、食用玉米淀粉、饮用水；

海带包（腌渍的藻类）：海带、食用盐、柠檬酸、乳酸、山梨酸钾；

油炸花生包（熟制坚果与籽类）：花生仁、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）；

辣椒油包（香辛料油）：以精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、辣椒为原料，添加芝麻、食用盐、香辛料（草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、八角、山奈中的多种）、辣椒红、谷氨酸钠中的多种；

复合型花生酱包（半固态复合调味料）：以花生酱为主要原料，添加精炼植物油【大豆油、棕榈油（含特丁基对苯二酚）、菜籽油中的一种或几种】、葱、芝麻酱、鸡骨髓膏（鸡骨、生活饮用水、鸡骨油（鸡骨）、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾）、食用鸡油、鸡骨高汤（鸡骨、水、鸡油、食用盐）、蚝油（含焦糖色、山梨酸钾）、芝麻油、食用盐、山梨酸钾中的多种，含有两种或两种以上调味料；

麻辣酱包（半固态复合调味料）：以精炼植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种）、辣椒为主要原料，添加豆瓣酱、豆瓣（辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、饮用水）、鸡油、猪油、生姜、味精、牛肉、食用牛油、洋葱、排骨、鸡皮、浓缩鸡汤调味料、酵母提取物、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、香辛料（草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、

八角、山奈中的多种)、白砂糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白酒、麻辣香精、辣椒红、焦糖色、黄原胶、维生素 E、大蒜、花椒、鸡汁调味料、鸡粉调味料、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种,含有两种或两种以上调味料;

风味芝麻酱包(半固态复合调味料):以芝麻酱、花生酱为主要原料,添加食用植物油(大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种)、饮用水、酿造酱油(含焦糖色、三氯蔗糖、苯甲酸钠)、葱、味精、白砂糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、焦糖色、芝麻香精、山梨酸钾、花椒、八角、食用盐、鸡粉调味料中的多种,含有两种或两种以上调味料;

调味醋包:以酿造食醋为主要原料,添加生活饮用水、白砂糖、食用盐中的几种。

调料粉包、粉料包:以食用盐为主要原料,添加鸡粉调味料、味精、白砂糖、香辛料(辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种)、白芷、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅)中的多种,含有两种或两种以上调味料;

藤椒酱包(半固态复合调味料):以辣椒、植物油(大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或多种)为主要原料,添加食用盐、鸡皮、食用鸡油、大蒜、鸡肉、鸡骨架、味精、泡姜、泡辣椒、酵母抽提物、藤椒、香辛料(辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种)、白芷、复合酸水解植物蛋白调味粉(大豆)、白砂糖、淀粉(食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种)、生活饮用水、藤椒香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、栀子蓝、维生素 E、脱氢乙酸钠、谷氨酸钠、 β -胡萝卜素中的多种,含有两种或两种以上调味料;

酸菜酱包(半固态复合调味料):以泡菜(饮用水、食用盐、酸菜、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠)为主要原料,添加泡辣椒、植物油(大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种)、鸡肉、食用盐、泡姜、食用鸡油、鸡骨架、饮用水、香辛料(辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种)、味精、复合酸水解植物蛋白调味粉(大豆)、酵母抽提物、白砂糖、淀粉(食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种)、酸菜香精、乳酸、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、谷氨酸钠、 β -胡萝卜素中的多种,含有两种或两种以上调味料。

番茄酱包(半固态复合调味料):以番茄酱、番茄为主要原料,添加植物油(大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种)、食用盐、白砂糖、牛骨白汤(牛骨、饮用水、食用盐)、味精、白酒、番茄香精、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、呈味核苷酸

二钠、甜蜜素中的多种，含有两种或两种以上调味料。

高汤包：以鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨、鱼骨中的一种或几种为主要原料，添加饮用水熬制的汤；

三鲜酱包（半固态复合调味料）：鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、洋葱粉、白胡椒粉）、味精、食用盐、白砂糖、三鲜香精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物；

酸辣酱包（半固态复合调味料）：以泡辣椒、酿造食醋为主要原料，添加大蒜、饮用水、味精、食用盐、食用鸡油、白砂糖、鱼露、洋葱、姜、胡椒粉、猪骨、大豆油、酸辣香精、冰乙酸、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、栀子黄、乙二胺四乙酸二钠中的多种，含有两种或两种以上调味料。

菌菇酱包（半固态复合调味料）：以饮用水为主要原料，添加鸡油、食用盐、大豆油、鸡骨高汤、牛肝菌、鸡汁调味料、鸡精调味料、大蒜、姜、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、花椒、八角、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

香菇鸡肉酱包（半固态复合调味料）：以鸡肉、香菇为主要原料，添加大豆油、水、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油（含焦糖色）、白砂糖、胡椒粉、食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、固态复合调味料（食用盐、味精、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、鸡肉香精）中的多种，含有两种或两种以上调味料。

肉酱包（半固态复合调味料）：以猪肉、鸡肉中的一种或两种为主要原料，添加大豆油、黄豆酱、豆瓣酱、蚝油、酿造酱油、辣椒、姜、食品添加剂（脱氢乙酸钠、山梨酸钾）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

鸡杂酱包（半固态复合调味料）：以鸡内脏【鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡胗（鸡肫）】为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、洋葱粉、胡椒粉、姜、碳酸氢钠；

牛肉酱包（半固态复合调味料）：以香菇、黄豆酱为主要原料，添加大豆油、花生、辣椒、牛肉、豆瓣酱、豆豉、芝麻、大蒜、姜、食用盐、洋葱粉、胡椒粉、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

龙虾酱包（半固态复合调味料）：以大豆油、鸡骨油（鸡骨、鸡脂肪）为主要原料，添加郫县豆瓣酱、蚝油、酿造酱油、饮用水、龙虾、白砂糖、味精、食用盐、芝麻油、大蒜、酵母抽提物、胡椒粉、龙虾香精、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

牛肚包（半固态复合调味料）：牛肚、大豆油、麦芽糊精、辣椒、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、八角、小茴香、桂皮、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸

钠、焦磷酸钠)、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、牛肚香精;

花蛤包(半固态复合调味料):花蛤、大豆油、白砂糖、食用盐、调味料酒、辣椒、八角、小茴香、桂皮、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠;

虾尾包(半固态复合调味料):龙虾尾、水、大豆油、白砂糖、香辛料、辣椒、花椒、白酒、黄酒、食醋、食用盐、芝麻、食品添加剂【谷氨酸钠、阿巴斯甜(含苯丙氨酸)、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠】、虾尾香精;

螺蛳肉包(半固态复合调味料):田螺、香菇、大豆油、食用盐、白砂糖、辣椒、小米辣、豆瓣酱、八角、桂皮、孜然、谷氨酸钠、田螺香精;

金针菇包(食用菌罐头):金针菇、大豆油、白砂糖、食用盐、苹果醋、调味料酒、金针菇香精、乙基麦芽酚、食品添加剂(柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素);

豇豆包、酸豆角包(酱腌菜):豇豆、酸豆角、水、木耳、白萝卜、食用盐、大豆油、辣椒油、辣椒、姜、味精、白砂糖、鸡肉膏(淀粉、鸡肉、鸡肉香精)、食品添加剂(乳酸、冰乙酸、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、安赛蜜、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、鸡肉香精)中的多种;

笋包(酱腌菜):以竹笋为主要原料,添加水、食用盐、冰糖、味精、辣椒油、香辛料(八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜、甘草、蒜、大葱、小葱中的多种);

酸菜包(酱腌菜):以芥菜为主要原料,添加食用盐、生姜、辣椒、食用大豆油(含特丁基对苯二酚)、白砂糖、香辛料(八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜、甘草、蒜、大葱、小葱中的多种)、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠)中的多种;

盐菜包(酱腌菜):以盐菜(大叶芥菜、食用盐)为主要原料,添加油辣椒(含辣椒红)、食用盐、香辛料(八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种)、食品添加剂(柠檬酸、冰乙酸、乳酸、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、安赛蜜、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾)、酿造酱油、乙基麦芽酚中的多种;

木耳丝包(腌渍的食用菌和藻类):黑木耳、水、大豆油、辣椒、食用盐、味精、食品添加剂(柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠)中多种;

油炸腐竹包(豆制品):腐竹(黄豆、水、低亚硫酸钠)、大豆油;

鹌鹑蛋包（蛋制品）：鲜鹌鹑蛋、饮用水、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种）、食品添加剂（谷氨酸钠）；

鸡油包（食用动物油脂）：鸡脂肪、食品添加剂（特丁基对苯二酚）；

香料油包（食用调味油）：大豆油、葱、姜、八角、小茴香、桂皮、丁香、砂仁；

葱油包、糊葱花油包（食用调味油）：以植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）为主要原料，添加葱，添加姜、八角、小茴香、桂皮、丁香、砂仁中的一种或多种；

调味汁包（液态复合调味料）：以酿造酱油（含焦糖色）为主要原料，添加蚝油、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中多种，含有两种或两种以上调味料。

菜包（蔬菜制品）：以脱水葱片、脱水芹菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水蒜苗中的一种或多种为主要原料，添加脱水裙带菜、豆棒（豆制品）（食用大豆粕、大豆分离蛋白、D-异抗坏血酸钠）、芝麻、炒芝麻、枸杞中的一种或多种；

玉米粒包（果蔬罐头）：以甜玉米为主要原料，添加水、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或多种；

油炸豌豆包（熟制坚果与籽类）：以植物油〔大豆油、菜籽油、精炼棕榈油（含特丁基对苯二酚）中的一种〕、豌豆为主要原料，添加牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、八角粉、辣椒粉、香辛料粉、牛肉味香精）、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、特丁基对苯二酚）中的多种；

黄豆芽包（腌渍的蔬菜）：黄豆芽、饮用水、食用盐、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠）；

鸡肉丝包（肉制品）：鸡肉、饮用水、酱油（含焦糖色）、食用盐、白砂糖、调味料酒、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种）、乙基麦芽酚、鸡肉香精、食品添加剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠）；

脆铃卷包（豆制品）：豆油皮、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）；

外婆菜包（酱腌菜）：芥菜、大豆油、辣椒、食用猪油、白砂糖、郫县豆瓣、花生、食用盐、甜面酱、复合酸水解植物蛋白调味粉〔酸水解植物蛋白调味液（大豆）、麦芽糊精、食用盐、味精、焦糖色、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸、柠檬酸〕、酵母抽提物、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种）、谷氨酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、乙基麦芽酚中的多种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 辣椒油包、调料粉包、粉料包、藤椒酱包、酸菜酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、牛肚包、花蛤包、虾尾包、螺蛳肉包、调味汁包、香料油包、葱油包、糊葱花油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 油炸花生包、油炸豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 风味芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 复合型花生酱包应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.9 调味醋包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 麻辣酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 番茄酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.12 米粉（线）饼应符合 QB/T 2652 的规定。
- 2.1.13 高汤包应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.14 金针菇包应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.15 豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、黄豆芽包、外婆菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 木耳丝包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 油炸腐竹包、脆铃卷包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 鸡油包应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.21 玉米粉、紫薯粉、马铃薯粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 花生粉、黑芝麻粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24 山药粉、葛根粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.25 莲子粉、玉米粒包应干燥、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.26 鸡肉丝包应符合 GB 2726 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	具有本产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按包装上标明的食用方法复热后品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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, g/100g	米线、米粉(线)饼	≤	14.0
	调料粉包、粉料包	≤	12.0
	菜包	≤	15.0
酸度, °T (仅限于米线)		≤	1.5
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	海带包、木耳丝包	≤	0.5
	除海带包以外的其他料包	≤	1.0
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg (仅限于酱腌菜)		≤	20
柠檬黄(以柠檬黄计) ^a , g/kg		≤	0.1
栀子黄 ^a , g/kg		≤	1.5
栀子蓝 ^a , g/kg		≤	0.5
β-胡萝卜素 ^a , g/kg		≤	2.0
*铅(以Pb计), mg/kg		≤	0.4
镉(以Cd计), mg/kg (仅适用于鸡肉丝包的检验)		≤	0.1
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	酸菜包	≤	1.0
	木耳丝包	≤	0.3
	除酸菜包、木耳包以外	≤	0.5
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg (仅限于添加水解植物蛋白的产品的检验)		≤	0.4
特丁基对苯二酚 ^a , g/kg		≤	0.2
磷酸盐 ^a 【以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计】, g/kg		≤	20

阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263	
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) ^a , g/kg	豇豆包、酸豆角包、盐菜包	≤	0.3	GB/T 5009.140
	风味芝麻酱包	≤	0.5	
焦亚硫酸钠(以二氧化硫残留量计) ^a , g/kg(仅适用于盐菜包)	≤	0.1	GB 5009.34	
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	豇豆包、酸豆角包、盐菜包、黄豆芽包	≤	0.25	GB 5009.278
	酸辣酱包	≤	0.075	
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	酸豆角包	≤	1.0	GB 5009.28
	除酸豆角包以外	≤	0.6	
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	鸡油包	≤	2.5	GB 5009.229
	油炸花生包、复合型花生酱包、油炸豌豆包、油炸腐竹包、脆铃卷包	≤	3.0	
	风味芝麻酱包	≤	4.0	
	辣椒油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、龙虾酱包、花蛤包、牛肚包	≤	5.0	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	辣椒油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、复合型花生酱包、麻辣酱包、风味芝麻酱、藤椒酱包、酸菜酱包、龙虾酱包、花蛤包、牛肚包、牛肉酱包、肉酱包、油炸花生包、油炸豌豆包、油炸腐竹包、脆铃卷包	≤	0.25	GB 5009.227
	鸡油包	≤	0.2	
	丙二醛, mg/100g(仅适用于鸡油包的检验)	≤	0.25	
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	油炸花生包、复合型花生酱包、玉米粒包	≤	20.0	GB 5009.22
	米线、米粉(线)饼、风味芝麻酱包下调或说明制定指标的依据	≤	10	
	辣椒油包、调味醋包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、麻辣酱包、调料粉、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包	≤	5.0	
总酸(以乙酸计), g/100mL	调味醋包	≥	1.0	GB/T 5009.41
甲基汞(以Hg计), mg/kg(仅限于花蛤包、螺蛳肉包、虾尾包)	≤	0.5	GB 5009.17	
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 铅指标为米线或米粉(线)饼和各种调料包的混合检验。				

a 仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

b 使用发酵型配料（豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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。

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: 微生物限量适用于米线或米粉(线)饼和调味包的混合检验;

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 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; 外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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、水分【仅适用于米线和米粉(线)饼的检验】、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于自制米线或外购米粉（线）饼辅以下面外购调味包[海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（复合型花生酱包、麻辣酱包、风味芝麻酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、高汤包、牛肚包、花蛤包、虾尾包、螺蛳肉包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、调味汁包、菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包中的两种或多种]，经组合包装而成的方便米线。

米线：以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，添加或不添加玉米粉、紫薯粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉，添加生活饮用水调粉，经挤压成型、老化、烘干、包装而成的非即食米线；

米粉（线）饼（米粉制品）：大米、食用玉米淀粉、饮用水；

海带包（腌渍的藻类）：海带、食用盐、柠檬酸、乳酸、山梨酸钾；

油炸花生包（熟制坚果与籽类）：花生仁、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）；

辣椒油包（香辛料油）：以精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、辣椒为原料，添加芝麻、食用盐、香辛料（草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、八角、山奈中的多种）、辣椒红、谷氨酸钠中的多种；

复合型花生酱包（半固态复合调味料）：以花生酱为主要原料，添加精炼植物油【大豆油、棕榈油（含特丁基对苯二酚）、菜籽油中的一种或几种】、葱、芝麻酱、鸡骨髓膏（鸡骨、生活饮用水、鸡骨油（鸡骨）、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾）、食用鸡油、鸡骨高汤（鸡骨、水、鸡油、食用盐）、蚝油（含焦糖色、山梨酸钾）、芝麻油、食用盐、山梨酸钾中的多种，含有两种或两种以上调味料；

麻辣酱包（半固态复合调味料）：以精炼植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种）、辣椒为主要原料，添加豆瓣酱、豆瓣（辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、饮用水）、鸡油、猪油、生姜、味精、牛肉、食用牛油、洋葱、排骨、鸡皮、浓缩鸡汤调味料、酵母提取物、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、香辛料（草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、八角、山奈中的多种）、白砂糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白酒、麻辣香精、辣椒红、焦糖色、黄原胶、维生素 E、大蒜、花椒、鸡汁调味料、鸡粉调味料、食用盐、谷氨酸钠、5'

-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

风味芝麻酱包（半固态复合调味料）：以芝麻酱、花生酱为主要原料，添加食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、饮用水、酿造酱油（含焦糖色、三氯蔗糖、苯甲酸钠）、葱、味精、白砂糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、焦糖色、芝麻香精、山梨酸钾、花椒、八角、食用盐、鸡粉调味料中的多种，含有两种或两种以上调味料；

调味醋包：以酿造食醋为主要原料，添加生活饮用水、白砂糖、食用盐中的几种。

调料粉包、粉料包：以食用盐为主要原料，添加鸡粉调味料、味精、白砂糖、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

藤椒酱包（半固态复合调味料）：以辣椒、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或多种）为主要原料，添加食用盐、鸡皮、食用鸡油、大蒜、鸡肉、鸡骨架、味精、泡姜、泡辣椒、酵母抽提物、藤椒、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、生活饮用水、藤椒香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、栀子蓝、维生素 E、脱氢乙酸钠、谷氨酸钠、 β -胡萝卜素中的多种，含有两种或两种以上调味料；

酸菜酱包（半固态复合调味料）：以泡酸菜（饮用水、食用盐、酸菜、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠）为主要原料，添加泡辣椒、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、鸡肉、食用盐、泡姜、食用鸡油、鸡骨架、饮用水、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、味精、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、酵母抽提物、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、酸菜香精、乳酸、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、谷氨酸钠、 β -胡萝卜素中的多种，含有两种或两种以上调味料。

番茄酱包（半固态复合调味料）：以番茄酱、番茄为主要原料，添加植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、食用盐、白砂糖、牛骨白汤（牛骨、饮用水、食用盐）、味精、白酒、番茄香精、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、甜蜜素中的多种，含有两种或两种以上调味料。

高汤包：以鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨、鱼骨中的一种或几种为主要原料，添加饮用水熬

制的汤；

三鲜酱包（半固态复合调味料）：鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、洋葱粉、白胡椒粉）、味精、食用盐、白砂糖、三鲜香精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物；

酸辣酱包（半固态复合调味料）：以泡辣椒、酿造食醋为主要原料，添加大蒜、饮用水、味精、食用盐、食用鸡油、白砂糖、鱼露、洋葱、姜、胡椒粉、猪骨、大豆油、酸辣香精、冰乙酸、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、栀子黄、乙二胺四乙酸二钠中的多种，含有两种或两种以上调味料。

菌菇酱包（半固态复合调味料）：以饮用水为主要原料，添加鸡油、食用盐、大豆油、鸡骨高汤、牛肝菌、鸡汁调味料、鸡精调味料、大蒜、姜、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、花椒、八角、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

香菇鸡肉酱包（半固态复合调味料）：以鸡肉、香菇为主要原料，添加大豆油、水、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油（含焦糖色）、白砂糖、胡椒粉、食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、固态复合调味料（食用盐、味精、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、鸡肉香精）中的多种，含有两种或两种以上调味料。

肉酱包（半固态复合调味料）：以猪肉、鸡肉中的一种或两种为主要原料，添加大豆油、黄豆酱、豆瓣酱、蚝油、酿造酱油、辣椒、姜、食品添加剂（脱氢乙酸钠、山梨酸钾）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

鸡杂酱包（半固态复合调味料）：以鸡内脏【鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡胗（鸡肫）】为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、洋葱粉、胡椒粉、姜、碳酸氢钠；

牛肉酱包（半固态复合调味料）：以香菇、黄豆酱为主要原料，添加大豆油、花生、辣椒、牛肉、豆瓣酱、豆豉、芝麻、大蒜、姜、食用盐、洋葱粉、胡椒粉、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠）中的多种，含有两种或两种以上调味料；

龙虾酱包（半固态复合调味料）：以大豆油、鸡骨油（鸡骨、鸡脂肪）为主要原料，添加郫县豆瓣酱、蚝油、酿造酱油、饮用水、龙虾、白砂糖、味精、食用盐、芝麻油、大蒜、酵母抽提物、胡椒粉、龙虾香精、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠中的多种，含有两种或两种以上调味料；

牛肚包（半固态复合调味料）：牛肚、大豆油、麦芽糊精、辣椒、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、八角、小茴香、桂皮、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、牛肚香精；

花蛤包（半固态复合调味料）：花蛤、大豆油、白砂糖、食用盐、调味料酒、辣椒、

八角、小茴香、桂皮、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠；

虾尾包（半固态复合调味料）：龙虾尾、水、大豆油、白砂糖、香辛料、辣椒、花椒、白酒、黄酒、食醋、食用盐、芝麻、食品添加剂【谷氨酸钠、阿巴斯甜(含苯丙氨酸)、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠】、虾尾香精；

螺蛳肉包（半固态复合调味料）：田螺、香菇、大豆油、食用盐、白砂糖、辣椒、小米辣、豆瓣酱、八角、桂皮、孜然、谷氨酸钠、田螺香精；

金针菇包（食用菌罐头）：金针菇、大豆油、白砂糖、食用盐、苹果醋、调味料酒、金针菇香精、乙基麦芽酚、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素）；

豇豆包、酸豆角包（酱腌菜）：豇豆、酸豆角、水、木耳、白萝卜、食用盐、大豆油、辣椒油、辣椒、姜、味精、白砂糖、鸡肉膏（淀粉、鸡肉、鸡肉香精）、食品添加剂（乳酸、冰乙酸、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、安赛蜜、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、鸡肉香精）中的多种；

笋包（酱腌菜）：以竹笋为主要原料，添加水、食用盐、冰糖、味精、辣椒油、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜、甘草、蒜、大葱、小葱中的多种）；

酸菜包（酱腌菜）：以芥菜为主要原料，添加食用盐、生姜、辣椒、食用大豆油（含特丁基对苯二酚）、白砂糖、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜、甘草、蒜、大葱、小葱中的多种）、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠）中的多种；

盐菜包（酱腌菜）：以盐菜（大叶芥菜、食用盐）为主要原料，添加油辣椒（含辣椒红）、食用盐、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种）、食品添加剂（柠檬酸、冰乙酸、乳酸、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、安赛蜜、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾）、酿造酱油、乙基麦芽酚中的多种；

木耳丝包（腌渍的食用菌和藻类）：黑木耳、水、大豆油、辣椒、食用盐、味精、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）中多种；

油炸腐竹包（豆制品）：腐竹（黄豆、水、低亚硫酸钠）、大豆油；

鹌鹑蛋包（蛋制品）：鲜鹌鹑蛋、饮用水、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种）、

食品添加剂（谷氨酸钠）；

鸡油包（食用动物油脂）：鸡脂肪、食品添加剂（特丁基对苯二酚）；

香料油包（食用调味油）：大豆油、葱、姜、八角、小茴香、桂皮、丁香、砂仁；

葱油包、糊葱花油包（食用调味油）：以植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）为主要原料，添加葱，添加姜、八角、小茴香、桂皮、丁香、砂仁中的一种或多种；

调味汁包（液态复合调味料）：以酿造酱油（含焦糖色）为主要原料，添加蚝油、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中多种，含有两种或两种以上调味料。

菜包（蔬菜制品）：以脱水葱片、脱水芹菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水蒜苗中的一种或多种为主要原料，添加脱水裙带菜、豆棒（豆制品）（食用大豆粕、大豆分离蛋白、D-异抗坏血酸钠）、芝麻、炒芝麻、枸杞中的一种或多种；

玉米粒包（果蔬罐头）：以甜玉米为主要原料，添加水、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或多种；

油炸豌豆包（熟制坚果与籽类）：以植物油〔大豆油、菜籽油、精炼棕榈油（含特丁基对苯二酚）中的一种〕、豌豆为主要原料，添加牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、八角粉、辣椒粉、香辛料粉、牛肉味香精）、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、特丁基对苯二酚）中的多种；

黄豆芽包（腌渍的蔬菜）：黄豆芽、饮用水、食用盐、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠）；

鸡肉丝包（肉制品）：鸡肉、饮用水、酱油（含焦糖色）、食用盐、白砂糖、调味料酒、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种）、乙基麦芽酚、鸡肉香精、食品添加剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠）；

脆铃卷包（豆制品）：豆油皮、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）；

外婆菜包（酱腌菜）：芥菜、大豆油、辣椒、食用猪油、白砂糖、郫县豆瓣、花生、食用盐、甜面酱、复合酸水解植物蛋白调味粉〔酸水解植物蛋白调味液（大豆）、麦芽糊精、食用盐、味精、焦糖色、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸、柠檬酸〕、酵母抽提物、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种）、谷氨酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、乙基麦芽酚中的多种。

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。

风味芝麻酱中花生酱的含量为 40%~49%，芝麻酱含量为 51%~60%，按照 GB 2761 中花生

及其制品（黄曲霉毒素 B₁, $\mu\text{g}/\text{kg}\leq 20$ ），芝麻酱属其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 B₁, $\mu\text{g}/\text{kg}\leq 5$ ）的规定，按其各自添加量的折算,因此制定风味芝麻酱包黄曲霉毒素 B₁ $\leq 10\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛禾香食品有限公司

H N

Q B