



411905S-2022



商丘市豫见食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2022

方便米线、粉丝、面

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

商丘市豫见食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市豫见食品有限公司提出。

本标准由商丘市豫见食品有限公司起草。

本标准主要起草人：翟红英、张培。

H N

Q B

方便米线、方便粉丝、方便面

1 范围

本标准规定了方便米线、方便粉丝、方便面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制米线或外购湿面、外购粉丝饼为原料，搭配自制或外购调料包，经过组合包装而成的方便米线、方便粉丝、方便面。

自制米线：以大米粉、小麦粉、玉米淀粉为主要原料、添加生活饮用水，添加或不添加大豆油、芝麻油、棕榈油、食用盐、经和浆、挤压成型、老化、搓散、装袋、真空包装而成的湿米线；

外购湿面配料为：小麦面粉、饮用水、玉米淀粉、食用盐、碳酸钠；

外购粉丝饼配料为：红薯淀粉、饮用水；

自制酱包：以大豆油、食用鸡油、牛油、鸡骨高汤（鸡骨、水、鸡油、食用盐）、蚝油、甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、酿造酱油、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（花椒、八角、月桂叶、桂皮）中的一种或几种为原料、添加新鲜或冷冻肉（鸡肉、牛肉、牛腿肉、牛腩肉、牛板筋、牛蹄筋中的一种或几种）、海鲜丸、墨鱼丸、鱼豆腐、牛肉丸、海虾米、干贝、龙虾尾、扇贝肉、香菇、豆干、食用盐、白砂糖、酵母提取物、味精、鸡精、山梨酸钾、食用香精（蚝油香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、麻辣香精、虾味香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏、肉味香精、菌汤香精、花甲味香精、螺蛳肉香精中的一种或几种）、经预处理、配料、熬制（或不熬制）、冷却、包装而成明确包含两种或两种以上调味料；

外购料包如下：

调味粉包：鸡精、味精、盐、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、烘干香葱、食用香辛料、炒芝麻；

脱水蔬菜：脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水甘蓝、脱水香葱；

酸菜包（酱腌菜）：卷心菜、食用油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、山梨酸钾；

花生包（熟制）：大豆油、花生仁、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、味精；

辣椒油包：大豆油、辣椒粉、食用盐、白砂糖、味精、白芝麻；

粉料包（固态复合调味料）：鸡粉调味料、味精、食用盐、白砂糖、烘干香菜叶、香辛料、炒芝麻、二氧化硅；

脱水蔬菜包：脱水萝卜干、脱水甘蓝、脱水青梗菜、脱水豆段、脱水裙带菜；

豌豆包（熟制）：豌豆、植物油、食用盐、白砂糖、洋葱粉、香辛料；

鹌鹑蛋包：新鲜鹌鹑蛋、食用盐；

调味醋包：酿造食醋、生活饮用水；

干菜包：脱水香菜；

麻椒粉包：大红袍花椒、青花椒；

面筋片包：面粉、大豆油、食用盐；

豆皮（豆制品）：大豆、食用盐、植物油；

醋包：酿造食醋；

香菇鸡丁包：植物油、香菇、鸡肉、食用盐、白砂糖、酿造酱油、香辛料；

咖喱粉包：姜黄、红辣椒、小茴香、生姜、香辛料粉。

产品根据添加料包不同分为不同的口味品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 外购湿面应符合 GB 17400 的规定。
- 2.1.7 外购粉丝饼应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.15 香辛料（花椒、八角、香叶、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 新鲜或冷冻肉（鸡肉、牛肉、牛腿肉、牛腩肉、牛板筋、牛蹄筋）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.20 海鲜丸、墨鱼丸、鱼豆腐、牛肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.21 海虾米、干贝、龙虾尾、扇贝肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.22 豆干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 食用鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.28 鸡骨高汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.31 调味粉包、辣椒油包、粉料包、调味醋包、香菇鸡丁包、麻椒粉包、咖喱粉包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 酸菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33 花生包、豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 脱水蔬菜包、干菜包应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.35 鹌鹑蛋包应符合 GB/T 23970 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 面筋片包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.37 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.39 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.40 豆皮(豆制品) 应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.41 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.42 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 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
	粉丝、米线	湿面	调料包	
性 状	条状或丝状	条状	具有各调料包应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，用温开水漱口，然后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽			
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅			
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
^a 水分, %	≤ 70 (适用于湿米线、湿面)	GB 5009.3
	≤ 14.0 (适用于粉丝饼)	

^b 总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	3.5	GB/T 5009.41
^c 酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	5.0（调味酱包、调味油包）	GB 5009.229
		3.0（花生包、碗豆包）	
^c 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25（调味酱包、调味油包）	GB 5009.227
		0.50（花生包、碗豆包）	
^d 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计，残留量），mg/kg	≤	30.0（酸菜包）	GB 5009.33
^e *铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
^e 总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^e 黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<p>注 1：a 仅适用于湿米线、湿面；b 仅适用于醋包；c 仅适用于调味酱包、花生包、调味油包、豌豆包；d 仅适用添加该食品添加剂的调味酱包的检验；e 适用于将粉丝或米线、面饼与调料包充分混合后进行检测；</p> <p>注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

2.4 微生物限量

将米线、粉丝或湿面和调料包充分混合后，其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
<p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>注 2：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。</p>					

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；调味包的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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于湿米线、湿面、粉丝饼）、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

本标准适用于以自制米线或外购湿面、外购粉丝饼为原料，搭配自制或外购调料包，经过组合包装而成的方便米线、方便粉丝、方便面。

自制米线：以大米粉、小麦粉、玉米淀粉为主要原料、添加生活饮用水，添加或不添加大豆油、芝麻油、棕榈油、食用盐、经和浆、挤压成型、老化、搓散、装袋、真空包装而成的湿米线；

外购湿面配料为：小麦面粉、饮用水、玉米淀粉、食用盐、碳酸钠；

外购粉丝饼配料为：红薯淀粉、饮用水；

自制酱包：以大豆油、食用鸡油、牛油、鸡骨高汤（鸡骨、水、鸡油、食用盐）、蚝油、甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、酿造酱油、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（花椒、八角、月桂叶、桂皮）中的一种或几种为原料、添加新鲜或冷冻肉（鸡肉、牛肉、牛腿肉、牛腩肉、牛板筋、牛蹄筋中的一种或几种）、海鲜丸、墨鱼丸、鱼豆腐、牛肉丸、海虾米、干贝、龙虾尾、扇贝肉、香菇、豆干、食用盐、白砂糖、酵母提取物、味精、鸡精、山梨酸钾、食用香精（蚝油香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、麻辣香精、虾味香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏、肉味香精、菌汤香精、花甲味香精、螺蛳肉香精中的一种或几种）、经预处理、配料、熬制（或不熬制）、冷却、包装而成明确包含两种或两种以上调味料；

外购料包如下：

调味粉包：鸡精、味精、盐、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、烘干香葱、食用香辛料、炒芝麻；

脱水蔬菜：脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水甘蓝、脱水香葱；

酸菜包（酱腌菜）：卷心菜、食用油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、山梨酸钾；

花生包（熟制）：大豆油、花生仁、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、味精；

辣椒油包：大豆油、辣椒粉、食用盐、白砂糖、味精、白芝麻；

粉料包（固态复合调味料）：鸡粉调味料、味精、食用盐、白砂糖、烘干香菜叶、香辛料、炒芝麻、二氧化硅；

脱水蔬菜包：脱水萝卜干、脱水甘蓝、脱水青梗菜、脱水豆段、脱水裙带菜；

豌豆包（熟制）：豌豆、植物油、食用盐、白砂糖、洋葱粉、香辛料；

鹌鹑蛋包：新鲜鹌鹑蛋、食用盐；

调味醋包：酿造食醋、生活饮用水；

干菜包：脱水香菜；

麻椒粉包：大红袍花椒、青花椒；

面筋片包：面粉、大豆油、食用盐；

豆皮（豆制品）：大豆、食用盐、植物油；

醋包：酿造食醋；

香菇鸡丁包：植物油、香菇、鸡肉、食用盐、白砂糖、酿造酱油、香辛料；

咖喱粉包：姜黄、红辣椒、小茴香、生姜、香辛料粉。

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，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。

商丘市豫见食品有限公司

H N

Q B