



411766S-2022



鹿邑县澄明食品有限公司企业标准

Q/LCM 0003S-2022

方便米线

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

鹿邑县澄明食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹿邑县澄明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋才华、韩志红、樊晓伟、郭争光。

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辅以外购调味包（酱包、海带包、花生包、油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、脱水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；

外购酱包：以植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、辣椒、黄豆酱、豆瓣酱、食用盐、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、番茄、牛肝菌、香菇、酸菜（饮用水、食用盐、酸菜、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠）为主要原料，添加香辛料、鸡油、猪油、猪骨、鸡汁调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠、泡姜、泡辣椒、酿造食醋、酿造酱油、酵母抽提物、藤椒、白酒、黄酒、猪肉、鸡皮、鸡肉、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡胗、牛肉、牛肚、花蛤、龙虾、田螺、豆豉、芝麻、鸡骨架、牛骨白汤（牛骨、饮用水、食用盐）、小米辣、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、洋葱粉、白胡椒粉）、鸡骨髓膏（鸡骨、生活饮用水、鸡骨油、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）、咖啡粉、大豆蛋白、蚝油、鱼露、复合酸水解植物蛋白调味粉、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、调味料酒、麦芽糊精、食品用香精、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、冰乙酸、柠檬酸、碳酸氢钠、乳酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、栀子黄、栀子蓝、维生素E、 β -胡萝卜素、甜蜜素、阿巴斯甜、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、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；

外购海带包：海带、食用盐、柠檬酸、乳酸；

外购花生包（熟制坚果制品）：花生仁、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）；

外购油包（液态调味料）：精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、辣椒、葱、香辛料、辣椒红；

外购调料粉包：以食用盐、鸡粉调味料、味精、辣椒、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；

外购酱腌菜包：豇豆、竹笋、酸豆角、白萝卜、芥菜、黄豆芽、食用盐、大豆油、辣椒、生姜、

香辛料、冰糖、味精、白酒、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、柠檬酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、安赛蜜、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、柠檬黄、三氯蔗糖、食用香精）；

外购豆制品包（熟制）：黄豆、水、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）；

外购鹌鹑蛋包：鲜鹌鹑蛋、饮用水、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、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、姜中的多种）、食品添加剂（谷氨酸钠）；

外购调味汁包：以酿造酱油、酿造食醋、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。

外购脱水菜包：脱水葱片、脱水裙带菜、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。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 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。

2.1.3 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 花生粉、黑芝麻粉、核桃粉、莲子粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 酱包、油包、调料粉包、调味汁包、脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.8 海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 花生包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.11 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.12 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 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

色 泽	具有本品应有的色泽	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
气、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 ≤	14	GB 5009.3
	调料粉包 ≤	12.0	GB 5009.3
	菜包 ≤	15.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤	1.5 (仅限米线)	GB 5009.239
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	花生包、豆制品包 ≤	3.0	GB 5009.229
	酱包、油包 ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	花生包、豆制品包 ≤	0.5	GB 5009.227
	酱包、油包 ≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5 (仅限花生包)	GB 5009.15
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5 (仅限添加水产产品的检验)	GB 5009.17
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20 (仅限酱腌菜包)	GB 5009.33
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	SN/T 4457
栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
栀子蓝 ^b , g/kg	≤	0.5	SN/T 2360.9
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4 (仅限于添加水解植物蛋白的产品的 检验)	GB 5009.191
甜蜜素 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140

阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 为米线和各种调料包的混合检验。

a 使用发酵型配料（豆瓣酱、面酱、豆豉）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。

b 仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
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 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^e , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b 仅适用于添加牛肉产品的检验。

d 仅适用于添加熟肉制品产品的检验；

e 仅适用于添加水产产品的检验；

微生物限量适用于米线和配料包的混合检验。

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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（米线）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于自制米线辅以外购调味包（酱包、海带包、花生包、油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、脱水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；

外购酱包：以植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、辣椒、黄豆酱、豆瓣酱、食用盐、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、番茄、牛肝菌、香菇、酸菜（饮用水、食用盐、酸菜、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠）为主要原料，添加香辛料、鸡油、猪油、猪骨、鸡汁调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠、泡姜、泡辣椒、酿造食醋、酿造酱油、酵母抽提物、藤椒、白酒、黄酒、猪肉、鸡皮、鸡肉、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡胗、牛肉、牛肚、花蛤、龙虾、田螺、豆豉、芝麻、鸡骨架、牛骨白汤（牛骨、饮用水、食用盐）、小米辣、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、洋葱粉、白胡椒粉）、鸡骨髓膏（鸡骨、生活饮用水、鸡骨油、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）、咖啡粉、大豆蛋白、蚝油、鱼露、复合酸水解植物蛋白调味粉、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、调味料酒、麦芽糊精、食品用香精、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、冰乙酸、柠檬酸、碳酸氢钠、乳酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、栀子黄、栀子蓝、维生素E、 β -胡萝卜素、甜蜜素、阿巴斯甜、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、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；

外购海带包：海带、食用盐、柠檬酸、乳酸；

外购花生包（熟制坚果制品）：花生仁、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）；

外购油包（液态调味料）：精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、辣椒、葱、香辛料、辣椒红；

外购调料粉包：以食用盐、鸡粉调味料、味精、辣椒、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；

外购酱腌菜包：豇豆、竹笋、酸豆角、白萝卜、芥菜、黄豆芽、食用盐、大豆油、辣椒、生姜、香辛料、冰糖、味精、白酒、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、柠檬酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、安赛蜜、

苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、柠檬黄、三氯蔗糖、食用香精）；

外购豆制品包（熟制）：黄豆、水、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）；

外购鹌鹑蛋包：鲜鹌鹑蛋、饮用水、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、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、姜中的多种）、食品添加剂（谷氨酸钠）；

外购调味汁包：以酿造酱油、酿造食醋、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。

外购脱水菜包：脱水葱片、脱水裙带菜、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。

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。

鹿邑县澄明食品有限公司

QB