



412204S-2022



河南茂荣食品有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2022

方便米线

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

河南茂荣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南茂荣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王坡、赵丽娜、郭佳鑫、王玉刚、吕雪。

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、包装加工制成干、湿米线包，搭配或不搭配外购调味料包（卤肉酱包、菌菇包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包、菜包、鹌鹑蛋包、调味粉包、木耳丝包、酸菜包、复合型花生酱包中的几种），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、杏鲍菇、灰平菇、金针菇中的一种或几种，添加黄花菜制成。

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。

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、脱水蒜苗中的几种为主要原料，添加脱水裙带菜、豆棒（豆制品）、芝麻、枸杞中的多种。

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）、味精中的多种。

调料粉包：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。

木耳丝包（腌渍的食用菌）：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。

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。

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。

依据米线干湿状态分为：方便干米线、方便湿米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 面筋包应符合 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 调味粉包、卤肉酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.15 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 木耳丝包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 酸菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 复合型花生酱包应符合 QB/T 1733.4 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，

色 泽	具有产品应有的色泽	具有各料包应有的色泽	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
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
水分, g/100g	湿米线包	≤ 80.0	GB 5009.3
	干米线包	≤ 14.0	
	调料粉包	≤ 12.0	
	菜包	≤ 15.0	
酸度, °T (仅限于米线)		≤ 1.5	GB 5009.239
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	木耳丝包	≤ 0.5	GB 5009.28
	复合型花生酱包、酸菜包	≤ 1.0	
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg (仅限于酸菜包)		≤ 20	GB 5009.33
总砷(以As计) ^a , mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	搭配料包的产品	≤ 0.4	GB 5009.12
	未搭配料包的产品	≤ 0.18	
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	酸菜包	≤ 1.0	GB 5009.121
	木耳丝包	≤ 0.3	
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	酸菜包	≤ 1.0	GB 5009.28
	除酸菜包以外	≤ 0.6	
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	复合型花生酱包、面筋包	≤ 3.0	GB 5009.229
	卤肉酱包、辣椒油包、麻辣油包	≤ 5.0	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	复合型花生酱包、面筋包、卤肉酱包、辣椒油包、麻辣油包	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	复合型花生酱包	≤ 20.0	GB 5009.22
	米线	≤ 10	
	辣椒油包、麻辣油包、面筋包	≤ 5.0	

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

总砷、铅指标的检验: 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。

a 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 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 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /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

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；外购调味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。

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（仅限于米线包）、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、包装加工制成干、湿米线包，搭配或不搭配外购调味料包（卤肉酱包、菌菇包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包、菜包、鹌鹑蛋包、调味粉包、木耳丝包、酸菜包、复合型花生酱包中的几种），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、杏鲍菇、灰平菇、金针菇中的一种或几种，添加黄花菜制成。

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。

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、脱水蒜苗中的几种为主要原料，添加脱水裙带菜、豆棒（豆制品）、芝麻、枸杞中的多种。

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）、味精中的多种。

调料粉包：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。

木耳丝包（腌渍的食用菌）：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。

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。

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。

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。

河南茂荣食品有限公司

H N

Q B