



412443S-2022



河南东都实业有限公司企业标准

Q/HDS 0006S-2022

方便米线

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

河南东都实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南东都实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：华斌正。

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。

本标准适用于以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、食用玉米淀粉中的一种或几种，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。

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 葛根粉应符合 GB/T 30637 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 山药粉应符合 GB/T 29602 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，
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	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
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	≤ 14	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
	酱包、油包 ≤	5.0
过氧化值(以脂肪计), g/100g	花生包、豆制品包 ≤	0.5
	酱包、油包 ≤	0.25
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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 为米线和各种调味包的混合检验。

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。

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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

微生物限量适用于米线和调味包的混合检验。

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 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

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 H N

Q B

编制说明

本标准适用于以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、食用玉米淀粉中的一种或几种，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。

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。

河南东都实业有限公司

QB