



412681S-2022



河南味优食品科技有限公司企业标准

Q/HWY 0001S-2022

---

# 方便湿米线/湿粉丝（条）

2022-09-21 发布

2022-09-21 实施

---

河南味优食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南味优食品科技有限公司提出。

本标准由河南味优食品科技有限公司和河南中方质量检测技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李宇虹、原卫星、王田田。

H N

Q B

# 方便湿米线/湿粉丝（条）

## 1 范围

本标准规定了方便湿米线/湿粉丝（条）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以方便湿米线/湿粉丝（条）中的一种为原料，搭配或不搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、花生包、豆粒包、调味汤包、蛋白素肉包、调味菌菇包、复配蔬菜料包、醋包、调味油包、酱腌菜包、紫菜虾米包中的几种），经过或不经过组合包装而成的方便湿米线/湿粉丝（条）。

方便湿米线是以大米粉为原料，辅以食用淀粉（大米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、蕨根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、生活饮用水，添加或不添加葛根粉、山药粉、食用盐、植物油（大豆油）、乳酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内脂、抗坏血酸棕榈酸酯、柠檬酸钠、柠檬酸中一种或多种，经调粉（调浆）、熟制成型、冷却、包装而成方便湿米线。

湿粉丝（条）是以食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、蕨根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉）中的一种或几种为原料，辅以葛根粉、山药粉、食用盐、生活饮用水、柠檬酸、大豆油、棕榈油中的几种，经调粉（调浆）、熟化成型、冷却、包装而成。

产品根据主料不同可分为：方便湿粉丝（条）、方便湿米线。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉（大米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、蕨根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖酸- $\delta$ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.8 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味汤包、调味油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.15 复配蔬菜料包应符合 SB/T 11194、NY/T 959、NY/T 960 的规定。

2.1.16 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.17 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.18 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.19 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.20 花生包、豆粒包应符合 GB/T22165 的规定。

2.1.21 蛋白素肉包应符合 GB2712 的规定。

2.1.22 调味菌菇包应符合 QB/T5471 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
	湿粉丝（条）、湿米线	调料包	
性状	条状或丝状	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
<sup>a</sup> 水分，%	≤ 75.0	GB 5009.3
<sup>b</sup> 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（仅适用于调味酱包、调味油包）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于调味酱包、调味油包）	GB 5009.227
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5（仅适用于紫菜虾米包）	GB 5009.17
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45 [仅适用于搭配料包的方便湿米线、搭配料包的湿粉丝（条）、未搭配料包的湿粉丝（条）] 0.18（仅适用于未搭配料包的方便湿米线）	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注 1：a 仅适用于湿米线、湿粉丝（条）；b 若调味酱包中含发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱），不检测酸价。

注 2：铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标适用于搭配料包的将方便湿米线、湿粉丝（条）与调料包充分混合后进行检测，未搭配料包的仅检测方便湿米线、湿粉丝（条）。

注 3: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

搭配料包的将方便湿米线、湿粉丝（条）与调料包充分混合后进行检测，未搭配料包的仅检测方便湿米线、湿粉丝（条），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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
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。					

## 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

食品添加剂的使用也应符合 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、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于湿米线、湿粉丝（条）】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以方便湿米线/湿粉丝（条）中的一种为原料，搭配或不搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、花生包、豆粒包、调味汤包、蛋白素肉包、调味菌菇包、复配蔬菜料包、醋包、调味油包、酱腌菜包、紫菜虾米包中的几种），经过或不经过组合包装而成的方便湿米线/湿粉丝（条）。

方便湿米线是以大米粉为原料，辅以食用淀粉（大米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、蕨根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、生活饮用水，添加或不添加葛根粉、山药粉、食用盐、植物油（大豆油）、乳酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内脂、抗坏血酸棕榈酸酯、柠檬酸钠、柠檬酸中一种或多种，经调粉（调浆）、熟制成型、冷却、包装而成方便湿米线。

湿粉丝（条）是以食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、蕨根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉）中的一种或几种为原料，辅以葛根粉、山药粉、食用盐、生活饮用水、柠檬酸、大豆油、棕榈油中的几种，经调粉（调浆）、熟化成型、冷却、包装而成。

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。

河南味优食品科技有限公司

QB