



413182S-2023



新乡市新麦香食品有限责任公司企业标准

Q/XXMX 0002S-2023

方便米线

2023-10-08 发布

2023-10-08 实施

新乡市新麦香食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由新乡市新麦香食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏振峰。

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、饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、食醋、食用酒精中的一种或几种，经配料、调粉、挤压成型、分切、干燥或不干燥、包装、杀菌或不杀菌、搭配或不搭配外购料包[酱卤肉包、脱水蔬菜包、食用菌包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包、复合调味粉包、醋包、花生包（熟制）、鹌鹑蛋包、豆制品包中的几种]中的几种，加工而成的非即食方便米线。

根据搭配不搭配料包，分为未搭配料包产品、搭配料包产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合的 GB/T 5461 和 GB 2721 规定。
- 2.1.4 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.5 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.7 辣椒油包、麻椒油包、复合调味粉包应符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.8 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.11 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 豆制品包应符合 GB 2712 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，嗅其气
色泽	具有该品种应有的色泽	

气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无异味	味，然后以温开水漱口，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 ^a ，g/100g ≤	33.0（湿米线）	GB 5009.3
	15.0（干米线）	
酸度 ^a ，°T ≤	1.5	GB 5009.239
铅 ^b *（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
注：带*项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于米线的检验。 b 适用于未搭配料包的产品仅检测米线，搭配料包的产品米线和调味料包的混合检验。 c 适用于外购调味料包的混合检验。		

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	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于搭配酱卤肉包的产品检验。 适用于未搭配料包的产品仅检测米线，搭配料包的产品米线和调味料包的混合检验。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

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（仅限米线）。验证检验项目为菌落总数和大肠菌群，其检测频率每周一次。型式检验按国家有关规定执行。

HNN
QB

编制说明

本标准适用于以大米粉、饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、食醋、食用酒精中的一种或几种，经配料、调粉、挤压成型、分切、干燥或不干燥、包装、杀菌或不杀菌、搭配或不搭配外购料包[酱卤肉包、脱水蔬菜包、食用菌包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包、复合调味粉包、醋包、花生包（熟制）、鹌鹑蛋包、豆制品包中的几种]中的几种，加工而成的非即食方便米线。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。

新乡市新麦香食品有限责任公司