



413495S-2023



河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0010S-2023

方便湿米粉

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南莫小仙食品有限公司。

本标准主要起草人：姜艳艳、郭翎琳。

H N
Q B

方便湿米粉

1 范围

本标准规定了方便湿米粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以自制或外购湿米粉为主要原料，辅以或不辅以外购或自制调味包【调味（辣椒）油包、调味粉包、调味（芝麻）酱包、调味汁包、调味醋包、调味骨汤包、卤肉包中的一种或几种】、外购调味包【菜包、花生包、豆制品包（响铃卷/腐竹）、豆芽包中的一种或几种】组合或不组合包装加工而成方便湿米粉。

自制米粉（06.02.04 米粉制品）是以大米粉、饮用水为主要原料，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、荞麦粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油的一种或几种）、谷朊粉、食用盐、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经调浆或混料、熟化成型、煮制、冷却或不冷却、包装而成的湿米粉。

根据原料不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水（水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.7 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生计生委 2014 年第 5 号公告或 GB 1886.371 的规定。

2.1.8 外购湿米粉应符合 Q/SYJM 0006S 的规定，见附录 A。

2.1.9 调味（辣椒）油包应符合 GB 31644 或 SB/T 11194 或本企业的企业标准 Q/MXX 0006S 的规定。

2.1.10 调味粉包应符合 GB 31644 或 SB/T 11194 或本企业的企业标准 Q/MXX 0001S 的规定。

2.1.11 调味（芝麻）酱包应符合 GB 31644 或 SB/T 11194 或本企业的企业标准 Q/MXX 0003S 的规定。

2.1.12 调味汁包应符合 GB 31644 或 SB/T 11194 或本企业的企业标准 Q/MXX 0004S 的规定。

2.1.13 调味骨汤包应符合 GB 31644 或 SB/T 11194 或本企业的企业标准 Q/MXX 0003S 的规定。

2.1.14 调味醋包应符合 GB 31644 或 SB/T 11194 或本企业的企业标准 Q/MXX 0004S 的规定。

2.1.15 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.16 花生包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.17 豆制品包（响铃卷、腐竹）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.18 豆芽包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.19 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.20 卤肉包应符合 GB 2726 或本企业的企业标准 Q/MXX 0008S 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤	70.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g【仅适用于调味（辣椒）油包、调味（芝麻）酱包、调味骨汤包、花生包、豆制品包（响铃卷/腐竹）】		0.25	GB 5009.227
酸 价 （ 以 脂 肪 计 ） （KOH），mg/g	仅适用于花生包	≤ 3.0	GB 5009.229
	仅适用于调味（辣椒）油包、调味（芝麻）酱包、调味骨汤包、卤肉包、豆制品包（响铃卷/腐竹）	≤ 5.0	
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.18【未附料包的湿米粉（米线）】 0.4【附料包的湿米粉（米线）】	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适用于自制湿米粉； 其中铅、黄曲霉毒素 B ₁ 指标的检验：附调味包的产品将湿米粉和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对湿米粉进行检验。			

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
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
* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 附调味包的产品将面饼/米粉（米线）饼/粉丝饼和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对面饼/米粉（米线）饼/粉丝饼进行检验。					

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购调味包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【仅适用于自制湿米粉】，验证检验项目：菌落总数、大肠菌群，验证检验一周一次。型式检验按国家相关规定执行。

附录A:

ICS

Q/SYJM

桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司企业标准

Q/SYJM 0006S—2022

代替 Q/SYJM 00005-2019

广西壮族自治区卫生健康委员会

食品安全企业标准备案专用章

方便调制湿米粉

食品安全企业标准备案号

450410 S-2022

有效期至 2027 年 4 月 20 日

2022 - 03 - 10 发布

桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司

2022 - 04 - 23 实施

桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制订。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由桂林三养股麦生态食疗产业有限责任公司提出并起草。

本文件代替Q/SYJM 0006S-2019。

本文件与原标准相比，其主要差别是：

——更新了部分引用标准；

——依据 DBS 45/050-2021, 对大米添加量和部分指标进行了修订；

——增加了部分原料。

本文件起草人：张小明、董一丹、覃智跃。

本文件于2022年3月10日发布，2022年4月23日实施。

Q/SYJM 0004S—2022

方便调制湿米粉

1 范围

本文件规定了方便调制湿米粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大米（原料中除水外，大米添加量占总量≥90%），饮用水为主要原料，然后根据产品的不同添加（或不添加）燕麦、红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉、魔芋粉、谷朊粉、食用淀粉中的一种或多种辅料，添加或不添加乳酸，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎），调浆（或配料），发酵（或不发酵）、熟化挤条、包装、杀菌、冷却、金属探测等生产工艺加工制成的，在食用时需将温度85℃以上的开水浸泡1~5分钟或煮后配以调味料食用的方便调制湿米粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准

Q/STJH 0004S—2023

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 21924 谷朮粉
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 NY/T 494 魔芋粉

3 术语和定义

3.1

方便调制湿米粉

以大米（原料中除水外，大米添加量占总量 $\geq 90\%$ ），水为主要原料，然后根据产品的不同添加（或不添加）燕麦、红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉、魔芋粉、谷朮粉、食用淀粉中的一种或多种辅料，添加或不添加乳酸，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、调浆（或混料）、发酵（或不发酵）、熟化挤条、包装、杀菌、冷却、金属探测等生产工艺加工制成的，在食用时需用温度 85°C 以上的开水浸泡1~5分钟或煮后配以调味料食用的方便调制湿米粉。

4 产品分类

按原料不同分为多个品种（具体原料以产品标签标示为准），按工艺不同分为发酵类和非发酵类。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。但对大米的“碎米”、“不完善粒”指标不作要求。

5.1.2 燕麦

应干燥，无霉烂变质，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.3 红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉

生产企业应取得相应食品生产许可证，质量符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关标准的规定。

5.1.4 魔芋粉

应干燥，无霉烂变质，符合NY/T 494、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.5 食用淀粉

应符合GB 31637、GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关标准的规定。

5.1.6 谷朮粉

Q/SYJM 0006S—2022

应符合GB/T 21024的规定。

5.1.7 乳酸

应符合GB 1886.173的要求。

5.1.8 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有大米和食用淀粉等辅料混合加工后特有的色泽
气味、滋味	具有大米和食用淀粉等辅料混合加工后应有的气味、滋味，无异味
组织形态	均匀一致，表面平滑，无裂纹
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 20.0
酸度/(°T)	≤ 2.0 (发酵类≥5)
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥ 6.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.10
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 0.0
氰化物 ^a (以氢氰酸计)/(mg/kg)	≤ 1.5
二氧化硫残留量	符合GB 2760 零入原则
其他真菌毒素限量	符合GB 2761 的规定

^a 含有食用木薯淀粉原料时需测定氰化物。

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(除非指定,均以25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶

Q/SYJH 0006S—2022

表3 微生物限量（续）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	100
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ⁵

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限值；M为微生物指标的最高安全限量值。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取50g样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、气味、组织形态和杂质，按食用方法煮熟后品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 酸度

按GB 5009.239中5.3规定的方法测定，样品预处理采用磨粉机研磨均匀。

8.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.6 锡

Q/SYJM 0006S—2022

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.7 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.8 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

8.2.9 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法测定。

8.2.10 其他真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关的标准的规定进行测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一条生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

Q/SYJ 0006S—2022

9.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 产品出厂检验，检验结果有较大波动时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括第5.2、5.3、5.4、6.2条的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定要求时，该批产品判为合格。

9.5.2 微生物指标检验结果不符合本文件规定时，即判定该批产品为不合格，不能复检。除微生物指标外，其他指标检验结果若有一项以上（含一项）不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28000 的规定，并标注食用方法。

10.1.2 产品运输包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装容器应符合国家有关食品卫生标准要求。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不应与有毒、有异味或不洁物混装混运。

10.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

10.4 贮存

贮存仓库应干燥、通风、清洁，不应与有毒或不洁物混合存放。产品应离地、离墙存放。

10.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件，且产品包装完好情况下，产品在常温或冷藏条件下的保质期以产品标签明示为准。

编制说明

本标准适用于以自制或外购湿米粉为主要原料，辅以或不辅以外购或自制调味包【调味（辣椒）油包、调味粉包、调味（芝麻）酱包、调味汁包、调味醋包、调味骨汤包、卤肉包中的一种或几种】、外购调味包【菜包、花生包、豆制品包（响铃卷/腐竹）、豆芽包中的一种或几种】组合或不组合包装加工而成方便湿米粉。

自制米粉（06.02.04 米粉制品）是以大米粉、饮用水为主要原料，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、荞麦粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油的一种或几种）、谷朊粉、食用盐、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经调浆或混料、熟化成型、煮制、冷却或不冷却、包装而成的湿米粉。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。

河南莫小仙食品有限公司