



413983S-2023



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0002S-2023

方便米线

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以主料包【自制米线或外购米粉（线）饼中的一种】，辅以下面外购调味包【海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、花生包、调味海带包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、调味汁包、菜包、青梗菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包、芝麻香油包中的两种或多种】、自制粉料包中的一种或几种，经组合包装而成的方便米线。

自制米线：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 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 辣椒油包、调料粉包、粉料包、藤椒酱包、酸菜酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、调味汁包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、风味酱包、酱包、粉包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、麻酱包、自制粉料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 海带包、调味海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 油炸花生包、油炸豌豆、花生包包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 调味醋包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 麻辣酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 番茄酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.10 米粉（线）饼应符合 QB/T 2652 的规定。
- 2.1.11 高汤包应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.12 金针菇包应符合 GB 7098 的规定。

- 2.1.13 豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、黄豆芽包、外婆菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 木耳丝包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 油炸腐竹包、脆铃卷包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 鸡油包应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 花生粉、黑芝麻粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 山药粉、葛根粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.22 莲子粉、玉米粒包应干燥、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 鸡肉丝包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.24 芝麻香油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.25 菜包、青梗菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.26 自制粉料包应符合本企业企业标准 Q/NWS 0004S 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	≤ 14.0(自制米线、外购米粉(线) 饼) 15.0(自制粉料包)	GB 5009.3
酸度, °T(仅限自制米线)	≤ 1.5	GB 5009.239
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25(辣椒油包、香料油包、葱	GB 5009.227

		油包、糊葱花油包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、龙虾酱包、花蛤调味料包、牛肚调味料包、牛肉酱包、肉酱包、花生包、油炸花生包、油炸豌豆包、油炸腐竹包、脆铃卷包、麻酱包、芝麻香油包)	
		0.2 (鸡油包)	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	2.5 (鸡油包) 3.0 (油炸花生包、花生包、油炸豌豆包、油炸腐竹包、脆铃卷包) 5.0 (辣椒油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、龙虾酱包、花蛤调味料包、牛肚调味料包、麻酱包、芝麻香油包)	GB 5009.229
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 铅、黄曲霉毒素 B₁ 为将主料包和调味包混合后进行检验。</p> <p>注 2: a 指标仅适用于自制米线、外购米粉 (线) 饼、自制粉料包;</p> <p>b 使用发酵型配料 (豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳) 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。</p>			

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
<p>^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>将主料包和调味包混合后进行检验。</p>					

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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【仅适用于自制米线、自制粉料包】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以主料包【自制米线或外购米粉（线）饼中的一种】，辅以下面外购调味包【海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、花生包、调味海带包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、调味汁包、菜包、青梗菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包、芝麻香油包中的两种或多种】、自制粉料包中的一种或几种，经组合包装而成的方便米线。

自制米线：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，微生物指标参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛禾香食品有限公司

QB