



414047S-2023



川汇区苏氏稻谷香米线加工厂企业标准

Q/CDGX 0001S-2023

# 方便米线（粉）

2023-12-26 发布

2023-12-26 实施

川汇区苏氏稻谷香米线加工厂 发布

## 前 言

本标准由川汇区苏氏稻谷香米线加工厂提出并起草。

本标准起草人：苏保兰。

H N

Q B

# 方便米线(粉)

## 1 范围

本标准规定了方便米线(粉)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制米线(粉)为主料包,搭配外购料包(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(粉)。

米线(粉):以大米经水洗、浸泡、碾磨,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、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种,添加生活饮用水调粉,经挤压成型、冷却、晾晒(或干燥)或不晾晒(不干燥)、包装加工而成的非即食米线(粉)。

根据工艺不同可分为:干米线(粉)、湿米线(粉)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、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。

2.1.2 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 花生粉、黑芝麻粉、核桃粉、莲子粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉应 GB 31637 的规定。

2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 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 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.11 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。

2.1.12 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 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
	米线(粉)	调料包	

性 状	丝状或条状，丝条基本均匀	具有各调料包应有的性状	1.米线、米皮：取一袋（盒、碗）样品，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，放入带盖容器中，加入 500mL 沸水，浸泡 1min-2min 后，嗅其气味，品尝其滋味。 2. 调料包：取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味		
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【适用于干米线（粉）】 33【适用于湿米线（粉）】	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于外购产品的混合检验；其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱包。		
b 铅、总砷、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 适用于产品的混合检验。		

### 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 <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	100	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
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					
适用于主料包和各料包的混合检验。					

## 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 生产加工过程的卫生要求

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

外购料包中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【仅适用于米线（粉）】、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以自制米线（粉）为主料包，搭配外购料包（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（粉）。

米线（粉）：以大米经水洗、浸泡、碾磨，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、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水调粉，经挤压成型、冷却、晾晒（或干燥）或不晾晒（不干燥）、包装加工而成的非即食米线（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》的规定，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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

川汇区苏氏稻谷香米线加工厂