



413826S-2023



新乡市味林食品科技有限公司企  
业标准

Q/XWL 0005S-2023

# 方便湿米粉

2023-12-06 发布

2023-12-06 实施

新乡市味林食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市味林食品科技有限公司。

本标准主要起草人：许高举、杨萌萌。

本标准自发布实施日起替代 Q/XWL 0005S-2021(备案号 411896S)。

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湿米粉为主要原料，辅以或不辅以外购或自制调味包【调味油包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味醋包、调味骨汤包、卤肉包、脱水蔬菜包、花生包、豌豆包、芝麻包、腌渍蔬菜包（金针菇包、木耳菜包、竹笋菜包、榨菜包、酸豆角包、海带包、豆芽包）中的一种或几种】、外购调味包【小麻花包、豆制品包（腐竹、响铃卷）中的一种或几种】组合或不组合包装加工而成方便湿米粉。

自制湿米粉（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、 $\epsilon$ -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。

根据原辅料不同分为不同类别：原味方便湿米粉、酸辣味方便湿米粉、香辣味方便湿米粉、麻辣味方便湿米粉、鸡肉味方便湿米粉、牛肉味方便湿米粉、猪肉味方便湿米粉、羊肉味方便湿米粉、鸭肉味方便湿米粉、海鲜味方便湿米粉、红烧味方便湿米粉、麻酱味方便湿米粉、金汤肥牛味方便湿米粉、番茄牛腩味方便湿米粉、葱油炆锅味方便湿米粉、藤椒味方便湿米粉。

## 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  $\epsilon$ -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 小麻花包应符合 GB/T 22699 的规定。
- 2.1.9 调味油包应符合 GB 31644 或 SB/T 11194 或本企业的企业标准 Q/XWL 0007S 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/XWL 0001S 的规定。
- 2.1.11 调味酱包应符合 GB 31644 或 SB/T 11194 或本企业的企业标准 Q/XWL 0002S 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/XWL 0003S 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/XWL 0002S 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/XWL 0003S 的规定。

2.1.15 脱水蔬菜包应符合SB/T 11194或本企业的企业标准 Q/XWL 0006S 的规定。

2.1.16 花生包、豌豆包、芝麻包应符合 GB 19300 或本企业的企业标准 Q/XWL 0010S 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 腌渍蔬菜包（金针菇包、木耳菜包、竹笋菜包、榨菜包、酸豆角包、海带包、豆芽包）应符合 GB 2714 或本企业的企业标准 Q/XWL 0016S 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 GB/T 23586 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	具有产品应的性状	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）, g/100g 【仅适用于调味油包、调味酱包、调味汁包、调味骨汤包、花生包、豌豆包、芝麻包、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、豌豆包、芝麻包 ≤ 3.0	GB 5009.229
	仅适用于调味油包、调味酱包、调味骨汤包、调味汁包、卤肉包、豆制品包（响铃卷/腐竹） ≤ 5.0	
铅 <sup>*</sup> （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 <sub>1</sub> , 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<sub>1</sub> 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 <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
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
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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】、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湿米粉为主要原料，辅以或不辅以外购或自制调味包【调味油包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味醋包、调味骨汤包、卤肉包、脱水蔬菜包、花生包、豌豆包、芝麻包、腌渍蔬菜包（金针菇包、木耳菜包、竹笋菜包、榨菜包、酸豆角包、海带包、豆芽包）中的一种或几种】、外购调味包【小麻花包、豆制品包（腐竹、响铃卷）中的一种或几种】组合或不组合包装加工而成方便湿米粉。

自制湿米粉（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、 $\epsilon$ -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，制订了本企业标准，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 GB2762 的规定。

新乡市味林食品科技有限公司

QB