



413830S-2023



郑州水谷食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0003S-2023

---

# 方便米粉（米线）

2023-12-07 发布

2023-12-07 实施

---

郑州水谷食品有限公司 发布

H N

Q B

## 前 言

附录A、附录B 为本标准规范性文件。

本标准由郑州水谷食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州水谷食品有限公司。

本标准主要起草人：王继芳、徐常青、付秋悦。

H N

Q B

# 方便米粉（米线）

## 1 范围

本标准规定了方便米粉（米线）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干（或湿）米粉（米线）包或外购米粉干包（见附录 A）、方便调制湿米粉包（见附录 B）中的一种为主要原料，添加或不添加外购配料包【复合调味料包（粉包、调味酱包、调味油包、调味汤包、调味醋包、料理汁包、高汤汁包、豚骨高汤包、辣油包、麻椒油包、调味芝麻酱包中的一种或几种）、蛋制品（鹌鹑蛋包、酱油煎蛋、卤蛋包中的一种或几种）、豆制品（腐竹包、豆皮包、豆丁包、腐皮卷、豆干包中的一种或几种）、腌渍菜包（酸笋包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包、竹笋包、榨菜包、混合蔬菜包中的一种或几种）、熟肉制品（牛肉包、牛肚包、牛肚料理包、肥肠包中的一种或几种）、菌菇包、脱水蔬菜包、花生包（熟制）、豌豆包（熟制）、熟制水产制品（丸子包）中的一种或多种】，经组合或不组合、包装而成的方便米粉（米线）。

干米粉（米线）包：以大米粉为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、生活饮用水，经调配、挤丝、复蒸、洗粉、烘干、切断、计量包装而成。

湿米粉（米线）包：以大米粉为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、生活饮用水，经调配、熟化挤条、复水梳条、切断、计量包装、杀菌而成。

根据所用原辅料不同，产品分类为：方便干米粉（米线）、方便湿米粉（米线）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉应符合GB 2715的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.3 复合调味料包（粉包、调味酱包、调味油包、调味汤包、调味醋包、料理汁包、高汤汁包、豚骨高汤包、辣油包、麻椒油包、调味芝麻酱包）应符合GB 31644的规定。

2.1.4 豌豆包、花生包应符合GB 19300的规定。

2.1.5 脱水蔬菜包应符合SB/T 11194或NY/T 960的规定。

2.1.6 熟肉制品（牛肉包、牛肚包、牛肚料理包、肥肠包）应符合GB 2726的规定。

2.1.7 豆制品（腐竹包、豆皮包、豆丁包、腐皮卷、豆干包）应符合GB 2712的规定。

2.1.8 腌渍菜包（豆芽包、竹笋包、榨菜包、混合蔬菜包）应符合SB/T 10439或GB 2714的规定。

2.1.9 蛋制品（鹌鹑蛋包、酱油煎蛋、卤蛋包）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 米粉干包应符合 Q/JBL 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.12 方便调制湿米粉包应符合 Q/SYJM 0006S 的规定，见附录 B。

2.1.13 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 熟制水产制品（丸子包）应符合 GB 10136 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	方便米粉（米线）和配料包具有各自应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	方便米粉（米线）和配料包具有各自应有的性状	
滋、气味	方便米粉（米线）和配料包具有各自特有的滋、气味，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【适用于干米粉（米线）包】	GB 5009.3
	70【适用于湿米粉（米线）包】	
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 <sup>a</sup>	GB 5009.229
	3.0 <sup>b</sup>	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 <sup>a</sup>	GB 5009.227
	0.5 <sup>b</sup>	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注 1: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 适用于含油脂的调料包混合检验, 其中酸价项目混合检验时含发酵、腌渍配料的调料包除外。

b 适用于花生包、豌豆包。

注 2: 铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 适用于搭配料包的产品混合检验, 未搭配料包的产品仅对干米粉(米线)包、湿米粉(米线)包进行检验。

## 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	
<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
<sup>b</sup> 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
<sup>b</sup> 沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
<sup>b</sup> 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
<sup>e</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
<sup>d</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6

注 1: <sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

<sup>b</sup>适用于适用于搭配料包的产品混合检验, 未搭配料包的产品仅对干米粉(米线)包、湿米粉(米线)包进行检验。

<sup>e</sup>适用于熟肉制品(牛肉包、牛肚包、牛肚料理包、肥肠包)的检验;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数[适用于搭配料包的产品混合检验, 未搭配料包的产品仅对干米粉(米线)包、湿米粉(米线)包进行检验]、大肠菌群[适用于搭配料包的产品混合检验, 未搭配料包的产品仅对干米粉(米线)包、湿米粉(米线)包进行检验]。型式检验按

国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A:



备案号: 360261S-2022  
备案日期: 2022年5月13日  
有效期至: 2027年5月12日

Q/JBL

江西省食品安全企业标准

Q/JBL 0001S-2022

米粉干

2021-07-20 发布

2021-07-20 实施

江西省百乐米业股份有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 产品分类 .....	1
4 要求 .....	2
5 食品添加剂 .....	2
6 生产加工过程的卫生要求 .....	3
7 检验规则 .....	3
8 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	3

Q/JBL 0001S—2022

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替了Q/JBL 0001S—2021《米粉干》。

本标准与Q/JBL 0001S—2021相比，主要变化如下：

——修改了产品保质期。

本标准中铅（以Pb计）限量为0.15mg/kg，GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“谷物及其制品（麦片、面筋、八宝罐头、带馅（料）面食制品除外）”项下铅限量0.2mg/kg。

本标准起草单位：江西百乐米业股份有限公司

本标准主要起草人：彭吉强 袁舒敏

本标准批准人：张锁根

Q/JBL 0001S—2022

## 米粉干

### 1 范围

本标准规定了米粉干的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米（大米含量 $\geq 55\%$ ）、水为原料，添加或不添加食用玉米淀粉，经清理、浸泡、磨粉、配料或不配料、混合或不混合、成型、老化、蒸粉、老化、梳粉、干燥、切粉、包装等生产工艺加工形成的直条状的米粉干。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 5009.239 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

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3212 挂面

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

#### 3.1 米粉干

以大米为原料，经清理、浸泡、磨粉、成型、老化、蒸粉、老化、梳粉、干燥、切粉、包装等生产工艺加工形成的直条状的米粉干。

#### 3.2 调制米粉干

Q/JBL 0001S—2022

以大米为原料（大米含量 $\geq 55\%$ ），添加食用玉米淀粉，添加或不添加食用玉米淀粉，经清理、浸泡、磨粉、配料、混合、成型、老化、蒸粉、老化、梳粉、干燥、切粉、包装等生产工艺加工形成的直条状的调制米粉干。

#### 4 要求

##### 4.1 原、辅料要求

###### 4.1.1 大米

应符合 GB/T 1354 规定，其中碎米率指标不作要求。

###### 4.1.2 食用玉米淀粉

应符合 GB/T 8885 的规定。

###### 4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外观	条状，表面平滑，基本均匀一致，无霉变	取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，煮熟后品尝滋味。在沸水中连续煮 5min 后，检测其烹调性。
色泽	米白色或淡黄色	
滋味及气味	具有米香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
烹调性	煮熟后粉条不粘、不浑汤，无明显断条	

##### 4.3 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
		米粉干	调制米粉干	
水分/(%)	$\leq$	14.5		GB 5009.3
$^a$ 酸度/(°T)	$\leq$	1.2		GB 5009.239中的第一法
自然断条率/(%)	$\leq$	8.0		LS/T 3212中附录B
铅(以Pb计)/(mg/kg)	$\leq$	0.15		GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /( $\mu$ g/kg)	$\leq$	10.0		GB 5009.22

注： $a$ 、 $^b$ 表示以10.0g试样消耗氢氧化钠标准滴定溶液[C(NaOH)=0.1mol/L]的体积数值（毫升）数。

##### 4.4 净含量

Q/JBL 0001S—2022

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

## 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

- 7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。
- 7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、酸度、自然断条率、净含量。

#### 7.3.2 型式检验

- 7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。
- 7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：
  - a) 停产3个月以上再恢复生产时；
  - b) 原、辅料来源发生变化时；
  - c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
  - d) 更换主要生产设备时。

### 7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

### 7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合 GB/T 8946、GB/T 21302、GB 4806.7 的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

### 8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

### 8.5 保质期

本产品常温下保质期为12个月。

## 江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：米粉干

标准编号为：Q/JBL 0001S—2022

- 1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案,备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定,且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责,如有不实、违法之处,对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定,并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的,企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西百乐米业股份有限公司


附录 B:

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 0006S-2019




---

### 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



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

H N

Q B

Q/SYJM 0006S—2022

## 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。

本文件由桂林三养胶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。

本标文件与原标准相比，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、董一秀、覃辉跃。

本文件于2022年3月10日发布，2022年4月23日实施。

桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司

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		谷朊粉
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 $85^{\circ}\text{C}$ 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明示为准），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及相应标准的规定。

##### 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及有关标准的规定。

##### 5.1.6 谷朊粉

## 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 $\geq 90\%$ ）、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 $85^{\circ}\text{C}$ 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。

### 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 食品中氰化物的测定
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/SYJM 0006S—2022

应符合GB/T 21924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，条状
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)	≤ 70.0
酸度/(°T)	≤ 2.0 (发酵类2.5)
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)	≤ 0.16
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0
氰化物 <sup>a</sup> (以氢氰酸计)/(mg/kg)	≤ 1.5
二氧化硫残留量	符合GB 2760带入原则
其他真菌毒素限量	符合GB 2761的规定

<sup>a</sup> 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(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

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	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；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 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 8.2.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

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/SYJM 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，如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 28050的规定，并标注食用方法。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合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

本标准适用于本标准适用于以干（或湿）米粉（米线）包或外购米粉干包（见附录 A）、方便调制湿米粉包（见附录 B）中的一种为主要原料，添加或不添加外购配料包【复合调味料包（粉包、调味酱包、调味油包、调味汤包、调味醋包、料理汁包、高汤汁包、豚骨高汤包、辣油包、麻椒油包、调味芝麻酱包中的一种或几种）、蛋制品（鹌鹑蛋包、酱油煎蛋、卤蛋包中的一种或几种）、豆制品（腐竹包、豆皮包、豆丁包、腐皮卷、豆干包中的一种或几种）、腌渍菜包（酸笋包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包、竹笋包、榨菜包、混合蔬菜包中的一种或几种）、熟肉制品（牛肉包、牛肚包、牛肚料理包、肥肠包中的一种或几种）、菌菇包、脱水蔬菜包、花生包（熟制）、豌豆包（熟制）、熟制水产制品（丸子包）中的一种或多种】，经组合或不组合、包装而成的方便米粉（米线）。

干米粉（米线）包：以大米粉为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、生活饮用水，经调配、挤丝、复蒸、洗粉、烘干、切断、计量包装而成。

湿米粉（米线）包：以大米粉为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、生活饮用水，经调配、熟化挤条、复水梳条、切断、计量包装、杀菌而成。

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，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。

郑州水谷食品有限公司提出