



410366S-2023



河南盈康食品有限公司企业标准

Q/HYS 0006S-2023

方便米线

2023-02-25 发布

2023-02-25 实施

河南盈康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盈康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：栗艳清。

H N
Q B

方便米线

1 范围

本标准规定了方便米线的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于自制米线辅以外购调味包（酱包、海带包、坚果包、调味油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、醋包、脱水蔬菜包中的两种或多种），经组合包装而成的方便米线。

米线：以大米粉为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油的一种或几种）、食用盐、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，经熟化成型、老化、松丝、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、包装而成的方便米线。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米粉、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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 山药粉、葛根粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.7 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。

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

2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 酱包、调味油包、调料粉包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.8 海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 坚果包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.11 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.12 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 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
性 状	具有本产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按包装上标明的食用方法复热后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
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 ^a , g/100g	≤ 14 (适用于干燥产品)	GB 5009.3
	≤ 35 (适用于未干燥产品)	
酸度, °T	≤ 1.5 (仅限米线)	GB 5009.239
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0 (仅限坚果包)	GB 5009.229
	≤ 5.0 (仅限酱包、调味油包)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5 (仅限坚果包)	GB 5009.227
	≤ 0.25 (仅限酱包、调味油包)	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅限坚果包)	GB 5009.15
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅限添加水产产品的检验)	GB 5009.17
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20 (仅限酱腌菜包)	GB 5009.33
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于米线的检验。		
铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 为米线和各种调味包的混合检验。		

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 ^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 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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
微生物限量适用于米线和调味包的混合检验。					

2. 4 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. 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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（仅适用于米线）、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

本标准适用于自制米线辅以外购调味包（酱包、海带包、坚果包、调味油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、醋包、脱水蔬菜包中的两种或多种），经组合包装而成的方便米线。

米线：以大米粉为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油的一种或几种）、食用盐、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，经熟化成型、老化、松丝、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、包装而成的方便米线。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，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。

河南盈康食品有限公司