



410793S-2023



河南省香米香食品有限公司企业标准

Q/HXS 0004S-2023

方便米线、米皮

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

河南省香米香食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南省香米香食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局，河南省香米香食品有限公司。

本标准主要起草人：杨纪民、李卫军。

H N
Q B

方便米线、米皮

1 范围

本标准规定了方便米线、米皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米线、米皮中的一种，配以调味料包(粉包、油炸花生仁包、辣椒风味调味油包、麻椒风味调味油包、脱水菜包、豆腐干包、鸡肉汤液态复合调味料包、肉丁酱包中的几种)，经组合包装而成的非即食方便米线、米皮。

米线(06.02.02, 大米制品)是以大米(水洗、浸泡、研磨)为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、玉米粉、高粱粉、火龙果(榨汁)、橙汁、蓝莓(榨汁)、番茄(榨汁)、南瓜(榨汁)、菠菜(榨汁)、食品添加剂(ϵ -聚赖氨酸盐酸盐)中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、挤压成型、冷却、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

米皮(06.02.02, 大米制品)是以大米(水洗、浸泡、研磨)为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、玉米粉、高粱粉、火龙果(榨汁)、橙汁、蓝莓(榨汁)、番茄(榨汁)、南瓜(榨汁)、菠菜(榨汁)、食品添加剂(ϵ -聚赖氨酸盐酸盐)中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、漂烫成型、冷却、切条、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

外购粉包：

粉包 1：盐包(食用盐、味精、鸡精调味料)。

粉包 2：胡椒粉包(胡椒粉)。

粉包 3：咖喱粉包(姜黄、白胡椒、小茴香、桂皮、干姜、花椒、八角、小茴香、芫荽籽、甘草、肉豆蔻)。

外购油炸花生仁包：花生、大豆油、食用盐。

自制辣椒风味调味油包、自制麻椒风味调味油包：见附录 A。

外购脱水菜包：香葱、青菜、胡萝卜、蒜苗、葱、黄豆、豌豆、芝麻、海苔。

外购豆腐干包：豆腐、豆腐干、脱水豆皮、脱水海带、香辛料(花椒、八角、丁香、小茴香、肉豆蔻、高良姜、草果)、食用盐。

自制鸡肉汤液态复合调味料包：见附录 B。

自制肉丁酱包(酱卤肉制品)：鸡肉、大豆油、白芷、香辛料(辣椒、花椒、小茴香、桂皮、高良姜、八角、丁香、孜然、肉豆蔻、山奈、草果)、生活饮用水、酵母提取物、姜、葱、食用盐、味精、鸡精调味料、食品添加剂【亚硝酸钠、山梨酸钾、竹叶抗氧化物、植酸(又名肌醇六磷酸)、植酸钠、迷迭香提取物】。

根据添加原料不同分为：方便米线、方便米皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 调味料包[粉包(盐包、胡椒粉包)]应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 脱水菜包应符合 NY/T 1045 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.9 豆腐干包应符合 GB/T 22106 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 咖喱粉包应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.11 油炸花生仁包应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.13 火龙果应符合 SB/T 10884 的规定。
- 2.1.14 番茄应符合 NY/T 1517 的规定。
- 2.1.15 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.16 高粱粉应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.18 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.19 橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.20 辣椒风味调味油包、麻椒风味调味油包应符合 Q/HXS 0003S 的规定，见附录 A。
- 2.1.21 鸡肉汤液态复合调味料包应符合 Q/HXS 0002S 的规定，见附录 B。
- 2.1.22 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.25 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.26 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.27 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.28 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.29 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.30 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.31 小茴香、高良姜、山奈、白芷、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.32 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.34 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.37 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.38 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 竹叶抗氧化物应符合 GB 30615 的规定。
- 2.1.41 植酸(又名肌醇六磷酸)应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.42 植酸钠应符合 GB 1886.250 的规定。
- 2.1.43 植酸(又名肌醇六磷酸)应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.44 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.45 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委 2014 年 5 号公告的规定。

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、米皮	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
	米 线、 米皮	调料包							
		粉包	鸡肉 汤液 态复	脱水 菜包	辣椒 风味 调味	麻椒 风味 调味	豆腐 干包	肉丁 酱包	

			合 调 味 料 包		油 包	油 包			生 仁 包	
水分, g/100g ≤	75.0	15.0	-	15.0	-	-	-	70	15.0	GB 5009.3
酸度(以湿基计), °T ≤	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.239
食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	-	55.0	-	-	-	-	4.0	-	-	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	-	-	5.0	-	3.0	3.0	3.0	-	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	-	-	0.25	-	0.25	0.25	0.25	-	0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0							-	20	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18									GB 5009.12
亚硝酸钠残留量(以亚硝酸钠计), mg/kg ≤	-	-	-	-	-	-	-	30	-	GB 5009.33
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg ≤	-	-	-	-	-	-	-	0.075	-	GB 5009.28
植酸、植酸钠, g/kg ≤	-	-	-	-	-	-	-	0.2	-	GB 5009.153

注: 1.*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

2. 铅指标适用于米线、米皮和搭配的调味料包混合后的检验。

3. a 黄曲霉毒素 B₁ 指标适用于米线、米皮和搭配的调味料包混合后检验。

4. 同一功能的食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

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
1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 2. 适用于米线、米皮、料包混合后的检验。					

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

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录A



4119275-2021



河南省香米香食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2021

风味调味油

2021-08-20 发布

2021-08-20 实施

河南省香米香食品有限公司 发布

Q/HXS 0003S-2021

前 言

本标准由河南省香米香食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、河南省香米香食品有限公司。

本标准主要起草人：王明新、李卫军。

H N
Q B

风味调味油

1 范围

本标准规定了风味调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加辣椒、麻椒、葱、姜、八角、小茴香、花椒、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、草果、山奈、丁香、芝麻中的一种或几种，添加或不添加辣椒油树脂、辣椒红中的一种或多种，经油炸、过滤、冷却、灌装而成的即食风味调味油。

根据添加原料不同分为：辣椒风味调味油、麻椒风味调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.6 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.9 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.10 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.12 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.13 小茴香、山奈、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	油状液体	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，久置允许有少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

Q/HXS 0003S-2021

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分及挥发物, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;		

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

Q/HXS 0003S-2021

编制说明

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加辣椒、麻椒、葱、姜、八角、小茴香、花椒、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、草果、山奈、丁香、芝麻中的一种或几种，添加或不添加辣椒油树脂、辣椒红中的一种或多种，经油炸、过滤、冷却、灌装而成的即食风味调味油。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》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南省香米香食品有限公司

H N
Q B

附录B



4110685-2021



河南省香米香食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2021

鸡肉汤液态复合调味料

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

河南省香米香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香米香食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、河南省香米香食品有限公司。

本标准主要起草人：杨纪民、李卫军。

H N
Q B

鸡肉汤液态复合调味料

1 范围

本标准规定了鸡肉汤液态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白条鸡（清洗、切块）、大豆油为主要原料，辅以香辛料（花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、辣椒、桂皮、草果中的多种）、葱、姜、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料，加入或不加入山梨酸钾，经炒制、熬煮、冷却、灌装而成的含两种或两种以上调味料的鸡肉汤液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白条鸡应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.7 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.8 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.10 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.11 小茴香、高良姜、山奈、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.12 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.13 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	油状液体鸡骨肉混合物	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘

Q/HXS 0002S-2021

色 泽	具有产品应有的色泽	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。
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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.6
*山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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

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

Q/HXS 0002S-2021

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

Q/HXS 0002S-2021

编制说明

本标准适用于以白条鸡（清洗、切块）、大豆油为主要原料，辅以香辛料（花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、辣椒、桂皮、草果中的多种）、葱、姜、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料，加入或不加入山梨酸钾，经炒制、熬煮、冷却、灌装而成的含两种或两种以上调味料的鸡肉汤液态复合调味料。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》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南省香米香食品有限公司

编制说明

本标准适用于以米线、米皮中的一种，配以调味料包(粉包、油炸花生仁包、辣椒风味调味油包、麻椒风味调味油包、脱水菜包、豆腐干包、鸡肉汤液态复合调味料包、肉丁酱包中的几种)，经组合包装而成的非即食方便米线、米皮。

米线(06.02.02, 大米制品)是以大米(水洗、浸泡、研磨)为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、玉米粉、高粱粉、火龙果(榨汁)、橙汁、蓝莓(榨汁)、番茄(榨汁)、南瓜(榨汁)、菠菜(榨汁)、食品添加剂(ϵ -聚赖氨酸盐酸盐)中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、挤压成型、冷却、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

米皮(06.02.02, 大米制品)是以大米(水洗、浸泡、研磨)为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、玉米粉、高粱粉、火龙果(榨汁)、橙汁、蓝莓(榨汁)、番茄(榨汁)、南瓜(榨汁)、菠菜(榨汁)、食品添加剂(ϵ -聚赖氨酸盐酸盐)中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、漂烫成型、冷却、切条、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

外购粉包：

粉包 1：盐包(食用盐、味精、鸡精调味料)。

粉包 2：胡椒粉包(胡椒粉)。

粉包 3：咖喱粉包(姜黄、白胡椒、小茴香、桂皮、干姜、花椒、八角、小茴香、芫荽籽、甘草、肉豆蔻)。

外购油炸花生仁包：花生、大豆油、食用盐。

自制辣椒风味调味油包、自制麻椒风味调味油包：见附录 A。

外购脱水菜包：香葱、青菜、胡萝卜、蒜苗、葱、黄豆、豌豆、芝麻、海苔。

外购豆腐干包：豆腐、豆腐干、脱水豆皮、脱水海带、香辛料(花椒、八角、丁香、小茴香、肉豆蔻、高良姜、草果)、食用盐。

自制鸡肉汤液态复合调味料包：见附录 B。

自制肉丁酱包(酱卤肉制品)：鸡肉、大豆油、白芷、香辛料(辣椒、花椒、小茴香、桂皮、高良姜、八角、丁香、孜然、肉豆蔻、山奈、草果)、生活饮用水、酵母提取物、姜、葱、食用盐、味精、鸡精调味料、食品添加剂【亚硝酸钠、山梨酸钾、竹叶抗氧化物、植酸(又名肌醇六磷酸)、植酸钠、迷迭香提取物】。

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》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。