



410729S-2023



河南小小厨食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2023

方便米线

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

河南小小厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小小厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李刚亮。

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。

本标准适用于以自制米线或外购米粉（线）饼（米粉制品）辅以下面外购调味包[海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、花生包、调味海带包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、调味汁包、菜包、青梗菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包、芝麻香油包中的两种或多种]，经组合包装而成的方便米线。

米线：以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，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、食用玉米淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水调粉，经挤压成型、老化、烘干、包装而成的非即食米线；

米粉（线）饼（米粉制品）：大米、食用玉米淀粉、生活饮用水。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 辣椒油包、调料粉包、粉料包、藤椒酱包、酸菜酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、调味汁包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、风味酱包、酱包、粉包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 海带包、调味海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 油炸花生包、油炸豌豆、花生包包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 调味醋包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 麻辣酱包应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.9 番茄酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.10 米粉（线）饼应符合 QB/T 2652 的规定。
- 2.1.11 高汤包应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.12 金针菇包应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.13 豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、黄豆芽包、外婆菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 木耳丝包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 油炸腐竹包、脆铃卷包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 鸡油包应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 花生粉、黑芝麻粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 山药粉、葛根粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.22 莲子粉、玉米粒包应干燥、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 鸡肉丝包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.24 芝麻香油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.25 菜包、青梗菜包应符合 SB/T 11194 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	主料包应具有产品应有的性状；外购的调味包应具有产品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
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，g/100g[仅限于米线、米粉（线）饼]	≤ 14.0	GB 5009.3

酸度，°T[仅限于米线、米粉（线）饼]	≤	1.5	GB 5009.239
复水时间，min[仅限于米线、米粉（线）饼]	≤	6	LS/T 3211 中 5.7
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1（鸡肉丝包）	GB 5009.15
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	1.0（调味醋包）	GB/T 5009.41
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	2.5（鸡油包）	GB 5009.229
		3.0（油炸花生包、花生包、油炸豌豆包、油炸腐竹包、脆铃卷包、芝麻香油包）	
		2.5（辣椒油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、龙虾酱包、花蛤调味料包、牛肚调味料包）	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25（辣椒油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、龙虾酱包、花蛤调味料包、牛肚调味料包、牛肉酱包、肉酱包、花生包、油炸花生包、油炸豌豆包、油炸腐竹包、脆铃卷包、芝麻香油包）	GB 5009.227
		0.2（鸡油包）	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20.0（油炸花生包、花生包、玉米粒包）	GB 5009.22
		10.0【米线、米粉（线）饼】	
		5.0（辣椒油包、调味醋包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包）	
注带*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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
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；

b 微生物限量适用于饼包和配料包的混合检验；

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

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量与允许短缺量、水分（主料包）、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制米线或外购米粉（线）饼（米粉制品）辅以下面外购调味包[海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、花生包、调味海带包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、调味汁包、菜包、青梗菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包、芝麻香油包中的两种或多种]，经组合包装而成的方便米线。

米线：以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，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、食用玉米淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水调粉，经挤压成型、老化、烘干、包装而成的非即食米线；

米粉（线）饼（米粉制品）：大米、食用玉米淀粉、生活饮用水。

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，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。

河南小小厨食品有限公司