



411460S-2023



开封市王老太食品有限公司企业标准

Q/KWS 0003S-2023

方便米线

2023-05-27 发布

2023-05-27 实施

开封市王老太食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市王老太食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和开封市王老太食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、赵玉泉、张蒙蒙、马佩佩。

本标准自发布实施之日起替代：Q/KWS 0003S-2022，备案号：411349S-2022。

H N
Q B

方便米线

1 范围

本标准规定了方便米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、荞麦粉、番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、小麦粉、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）中一种或几种，经调粉、挤压熟化出丝、切段、老化、干燥或不干燥、真空包装、杀菌、冷却，包装；不搭配或搭配酱卤肉包、复合蔬菜食用菌包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包、复合调味粉包中的几种，经组合包装而成的方便米线。

酱卤肉包：以冷、鲜鸡肉（切丁）为原料，加入豆干（切丁）、大豆油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（八角、辣椒、姜、大葱、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、黑胡椒、丁香、百里香、花椒中的几种），经配料、熟制、真空包装、高温杀菌、冷却加工制成。

复合蔬菜食用菌包：以干木耳、干香菇、干黄花菜为原料，加水泡发、控干、分切或不分切，加入食用盐、味精、咖喱粉，经腌制、真空包装、高温杀菌、冷却制成。

面筋包：以面筋为原料，切丁，经植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）油炸、冷却、包装制成。

辣椒油包：以辣椒粉、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）为原料，经加热熬制、冷却、包装制成。

麻椒油包：以麻椒（粉碎）、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）为原料，经加热熬制、冷却、包装制成。

复合调味粉包：以食用盐、味精、咖喱粉为原料，经混合搅拌、包装制成。

根据米线原辅料配方的不同及组合包装中料包的不同，分为不同类别的方便米线产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉应符合 NY/T 1512 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

- 2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.6 菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 紫薯粉应符合 Q/HZS 0001S 的规定，见附录 A。缺少附录
- 2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.12 豆干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 香辛料（八角、辣椒、姜、大葱、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、黑胡椒、丁香、百里香、花椒、麻椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 干木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 干香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 干黄花菜应符合 LY/T 1673 的规定。
- 2.1.20 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.21 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 辣椒粉应符合 GB/T 23183 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，按食用方法熟制后品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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 ≤	50.0 (适用于不干燥的米线)	GB 5009.3
	14.0 (适用于干燥后的米线)	
酸度 ^a , °T ≤	2.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4 (搭配料包的产品)	GB 5009.12
	0.18 (未搭配料包的产品)	
总砷 (以As计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
总汞 ^b (以Hg计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17
镉 ^b (以Cd计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.15
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	5.0 (适用于辣椒油包和麻椒油包)	GB 5009.229
	3.0 (适用面筋包、酱卤肉包)	
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; 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标的检验: 搭配料包的产品将米线和料包混合后进行检验, 未搭配料包的产品只对米线进行检验; a 适用于米线; b 适用于复合蔬菜食用菌包; c 适用于酱卤肉包、面筋包、辣椒油和麻椒油包。		

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	
菌群总数, 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 的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注: a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行; b仅适用于搭配酱卤肉包的产品检验; 搭配料包的产品将米线和料包混合后进行检验, 未搭配料包的产品只对米线进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于米线的检验）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、荞麦粉、番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、小麦粉、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）中一种或几种，经调粉、挤压熟化出丝、切段、老化、干燥或不干燥、真空包装、杀菌、冷却，包装；不搭配或搭配酱卤肉包、复合蔬菜食用菌包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包、复合调味粉包中的几种，经组合包装而成的方便米线。

酱卤肉包：以冷、鲜鸡肉（切丁）为原料，加入豆干（切丁）、大豆油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（八角、辣椒、姜、大葱、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、黑胡椒、丁香、百里香、花椒中的几种），经配料、熟制、真空包装、高温杀菌、冷却加工制成。

复合蔬菜食用菌包：以干木耳、干香菇、干黄花菜为原料，加水泡发、控干、分切或不分切，加入食用盐、味精、咖喱粉，经腌制、真空包装、高温杀菌、冷却制成。

面筋包：以面筋为原料，切丁，经植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）油炸、冷却、包装制成。

辣椒油包：以辣椒粉、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）为原料，经加热熬制、冷却、包装制成。

麻椒油包：以麻椒（粉碎）、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）为原料，经加热熬制、冷却、包装制成。

复合调味粉包：以食用盐、味精、咖喱粉为原料，经混合搅拌、包装制成。

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》的规定，制订本企业标准，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。

开封市王老太食品有限公司