



411962 S-2023



卫辉市瑞达食品有限公司企业标准

Q/WRD 0002S-2023

方便粉丝、米线

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

卫辉市瑞达食品有限公司 发布

前 言

本标准由卫辉市瑞达食品有限公司提出。

本标准起草单位：卫辉市瑞达食品有限公司。

本标准主要起草人：孔宇华。

H N
Q B

方便粉丝、米线

1 范围

本标准规定了方便粉丝、米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉丝、米线中的一种，配以或不配以外购调味料包（粉包、酱包、醋包、辣椒调味油包、酸菜包、脱水菜包、脱水腐皮包、炒制花生仁包、蛤蜊干包中的几种），经组合包装而成的方便粉丝、米线。

粉丝是以食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的多种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、大豆油，经和浆、成型、冷冻解冻或不冷冻解冻、干燥、包装而成。

米线（06.02.02，大米制品）是以大米粉为主要原料，加入食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、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、成型、冷却、干燥、包装、杀菌或不杀菌而成的非即食米线。

根据添加原料不同分为：方便粉丝、方便酸辣粉、方便米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 调味料包（粉包、酱包、辣椒油包）应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 酸菜包应符合 DBS22/025 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 脱水菜包应符合 NY/T 1045 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.13 脱水腐皮包应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.14 炒制花生仁包应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 蛤蜊干包应符合 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
	粉丝、米线	调料包	
性 状	条状或丝状	具有各调味料包应有的性状	粉丝、米线：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 5min-6min 后，嗅其气味，品尝其滋味。 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
水分, g/100g ≤	14.0（粉丝、米线）	GB 5009.3
酸度（以湿基计）， °T ≤	1.5（仅适用于米线的检验）	GB 5009.239
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g ≤	5.0（仅适用于酱包的检验）	GB 5009.229
	3.0（仅适用于辣椒调味油包、炒制花生仁包的检验）	
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	0.25（仅适用于酱包、辣椒调味油包、炒制花生仁包的检验）	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 其中铅、黄曲霉毒素 B ₁ 指标为搭配调味料包的产品将粉丝、米线和调味料包混合后进行检验，不搭配调味料包的产品只对粉丝、米线进行检验。		

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 ^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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

搭配调味料包的产品将粉丝、米线和调味料包混合后进行检验，不搭配调味料包的产品只对粉丝、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 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、水分（限粉丝、米线）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粉丝、米线中的一种，配以或不配以外购调味料包（粉包、酱包、醋包、辣椒调味油包、酸菜包、脱水菜包、脱水腐皮包、炒制花生仁包、蛤蜊干包中的几种），经组合包装而成的方便粉丝、米线。

粉丝是以食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的多种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、大豆油，经和浆、成型、冷冻解冻或不冷冻解冻、干燥、包装而成。

米线（06.02.02，大米制品）是以大米粉为主要原料，加入食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、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、成型、冷却、干燥、包装、杀菌或不杀菌而成的非即食米线。

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》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。

卫辉市瑞达食品有限公司