



412219S-2023



河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0011S-2023

方便米饭

2023-07-23 发布

2023-07-23 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王春红、刘明明。

H N
Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购或自制方便米包，配以或不配以外购的方便菜肴包（熟肉制品菜肴包、蔬菜制品菜肴包、食用菌制品菜肴包、豆制品菜肴包、水产制品菜肴包、蛋制品菜肴包、熟制坚果及籽类包中的一种或几种）、配以或不配以外购复合调味料包（固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料中的一种或几种）、配以或不配以外购包装饮用水包、自制固态复合调味料包、自制半固态复合调味料包、自制液态复合调味料包、自制调味油包、自制复配脱水蔬菜料包、自制复合调味醋包、自制方便菜肴（熟肉制品）、自制方便菜肴（蔬菜制品）中的一种或几种，经常温水（带自加热包时）或热水浸泡（或冲泡），辅以或不辅以自加热包加热后即可食用的方便米饭。

自制方便米包：以大米或糙米为原料（经浸泡、淘洗），辅以或不辅以生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、添加或不添加食品添加剂（磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种），经包装、熟制而成的方便米包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 外购方便米包应符合 Q/WZD0001S（见附录 A）和 Q/SJSP 0001S（见附录 B）的规定。

2.1.2 方便菜肴包（熟肉制品菜肴包）应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.3 方便菜肴包（蔬菜制品菜肴包）应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.4 方便菜肴包（食用菌制品菜肴包）应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.5 方便菜肴包（豆制品菜肴包）应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.6 方便菜肴包（水产制品菜肴包）应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.7 方便菜肴包（蛋制品菜肴包）应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.8 方便菜肴包（熟制坚果及籽类包）应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.9 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 半固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 液态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 包装饮用水包应符合 GB 19298 的规定。

2.1.13 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.14 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 方便菜肴包符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.17 复合调味料符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.22 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 自制固态复合调味料包应符合本企业的企业标准 Q/HXS 0001S 的规定。
- 2.1.28 自制半固态复合调味料包应符合本企业的企业标准 Q/HXS 0002S 的规定。
- 2.1.29 自制液态复合调味料包应符合本企业的企业标准 Q/HXS 0003S 的规定。
- 2.1.30 自制调味油包应符合本企业的企业标准 Q/HXS 0004S 的规定。
- 2.1.31 自制复配脱水蔬菜料包应符合本企业的企业标准 Q/HXS 0005S 的规定。
- 2.1.32 自制复合调味醋包应符合本企业的企业标准 Q/HXS 0006S 的规定。
- 2.1.33 自制方便菜肴（熟肉制品）应符合本企业的企业标准 Q/HXS 0008S 的规定。
- 2.1.34 自制方便菜肴（蔬菜制品）应符合本企业的企业标准 Q/HXS 0009S 的规定。

2.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	方便米饭指标	检验方法
色泽	呈现产品固有的综合色泽，色泽纯正	按照标签标明的食用方法进行处理后，取适量样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态，检查有无杂质并嗅其气味、尝其滋味。
气味、滋味	呈现产品固有的综合气味和滋味，无异味	
组织形态	具有该产品的特有组织状态，无发霉	
杂质	无肉眼可见杂质	

2.3 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
	方便米包	复合调味料	方便菜肴	包装饮用水	
水分, g/100g ≤	70	—	—	—	GB 5009.3
°酸 价 (以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	—	5.0	—	—	GB 5009.229

^a 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	—	—	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18 (适用于未搭配配料包的产品) 0.45 (适用于搭配配料包的产品)				GB 5009.12
^b 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	—	—	—	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于油炸产品、调味油包的检验, 酸价不适用于使用发酵型配料和酸性配料的产品。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 铅指标为方便米包、方便菜肴包、复合调味料包、包装饮用水包混合后检验。						

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
菌落总数 ^d , CFU/g	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群 ^e , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
大肠菌群 ^f , CFU/g	5	2	10	10 ³	
大肠菌群 ^g , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
大肠菌群 ^h , CFU/mL	5	0	0	—	
沙门氏菌 ⁱ , /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^j , CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^k , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^l , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
铜绿假单胞菌 ^h , CFU/250mL	5	0	0	—	GB 8538
副溶血性弧菌 ^m , MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7

^a 各组合包单独取样检测, 单独判定, 样品的分析及处理按 GB4789.1 执行;

^b 不适用于使用发酵配料且后序无杀菌工艺的复合调味料包、使用酱腌菜或发酵配料的蔬菜制品菜肴包、食用菌制品菜肴包、豆制品菜肴包、水产制品菜肴包、包装饮用水包;

^d 适用于水产制品菜肴包;

^e 不适用于使用酱腌菜的蔬菜制品菜肴包、食用菌制品菜肴包、豆制品菜肴包、包装饮用水包;

^f 适用于使用酱腌菜的灭菌蔬菜制品菜肴包;

^g 适用于豆制品菜肴包;

^h 适用于包装饮用水包；

ⁱ 不适用于包装饮用水包；

^j 不适用于蛋制品菜肴包、水产制品菜肴包、包装饮用水包；

^k 适用于熟肉制品菜肴包；

^l 适用于使用牛肉的熟肉制品菜肴包；

^m 适用于水产调味品包；

注：方便菜肴包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外，单一原料类别添加量之和占比最高)。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 标志、标签

2.7.1 方便米饭预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，可参照附录 C 进行标注。

2.7.2 标签中应注明加热时安全使用的警示用语。

2.8 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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 GB31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

Q/WZD

四川味之都食品有限责任公司企业标准

Q/WZD0001S-2022



2022-04-17 发布

2022-05-18 实施

四川味之都食品有限责任公司 发布

Q/WZD0001S-2022

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	4
4 技术要求	5
5 检验规则	8
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	9

Q/WZD0001S-2022

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB/T 31323《方便米饭》并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《方便米包》标准。

本标准由四川味之都食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：四川味之都食品有限责任公司。

本标准主要起草人：黄建兴、陈彤。

Q/WZD0001S-2022

方便米包

1 范围

本标准规定了方便米包的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米为原料、辅以或不辅以小米、玉米、小麦、植物油、淀粉制品、豆类或豆制品、食用盐、味精、白砂糖、冰糖中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，原料经挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调味或不调味、成型、熟化、干燥或不干燥，包装而成的独立预包装产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1351 食品安全国家标准 小麦
- GB 1353 食品安全国家标准 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

Q/WZD0001S-2022

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
 GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
 GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
 GB/T 11766 小米
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 35883 冰糖
 GB/T 31323 方便米饭
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 方便米包

以大米及他谷物为原料，熟化后经一定加工工艺处理，可以保存一定时间、便于携带、食用前产品里面加水或不加水，方便自热或用其他方式加热即可食用的方便米饭。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.3 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.4 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.1.11 豆类或豆制品应符合 GB 2712 和国家相关标准及有关规定。
- 4.1.12 食品添加剂使用标准应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量试样于白瓷盘中，在充足的自然光线下，目测其色泽、组织形态/性状、杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有的香味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

Q/WZD0001S-2022

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 15	GB 5009.3
复水性/ (min)	15 (90℃水复水时间) 50 (20℃水复水时间)	GB/T 31323
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ / (μg /kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^a / (μg /kg)	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^a / (μg /kg)	≤ 60	GB 5009.209

^a仅限含玉米和小麦的产品。

4.4 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	100	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

4.5 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

Q/WZD0001S-2022

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项为本标准4.2（感官要求）、4.3（理化指标）、4.4（微生物限量）、4.5（致病菌限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于8个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不低于16个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期不超过12个月。

附录 B

Q/SJSP

日照尚健食品有限公司企业标准

Q/SJSP 0001S-2022

方便米饭（粉）

2022-08-08 发布

2022-09-08 实施

日照尚健食品有限公司 发布

Q/SJSP0001S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由日照尚健食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵凤海

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

委托单位：名称：馥海（上海）食品科技有限公司

地址：上海市宝山区双城路 803 弄 9 号 2907-1 室

委托单位：名称：深圳和利扬食品有限公司

地址：深圳市宝安区新安街道大浪社区新安三路一巷 2 号 28 区工业厂房第 1 栋 402

委托单位：名称：济南杨铭宇餐饮管理有限公司

地址：济南市天桥区洛安路 18 号

Q/SJSP0001S-2022

方便米饭（粉）

1 范围

本标准规定了方便米饭（粉）的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标识、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各种米类为原料，添加或不添加杂粮、麸皮粉类食品、食用淀粉类、水、水果制品、蔬菜制品、肽粉类产品（海洋鱼低聚肽粉、大豆肽粉、大米低聚肽等）、豆制品、新资源食品（低聚木糖、L-阿拉伯糖、蛹虫草、菊粉、杜仲籽油、盐藻及提取物、鱼油及提取物、酵母β-葡聚糖、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、人参（人工种植）、杜仲雄花、奇亚籽）、药食同源食品（刀豆、山药、山楂、甘草、白芷、白果、白扁豆、百合、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、莲子、菊花、菊苣、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香）、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维、魔芋粉、白芸豆提取物、抗性糊精、麦芽糊精、食品加工用酵母、白砂糖、营养强化剂中的一种或多种、食品添加剂中的一种或多种，经过原粮处理、调粉、成型、熟化、冷却、粉碎（或不粉碎）、包装等工序制成，并配以或不配以自产或外购的菜肴（以畜禽肉或其制品、食用菌及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、蛋或其制品、水产品或其制品、蔬菜或其制品、坚果与籽类及其制品等中的一种或几种，配以或不配以调味品等辅料，添加或不添加食品添加剂，经相关工艺加工而成的产品）及调味品等其他获得食品生产许可证企业生产的合格食材产品中的一种或多种，经常温水（带自加热包时）或热水浸泡（或冲调），辅以或不辅以自加热包加热后即可食用的方便米饭（粉）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

Q/SJSP0001S-2022

GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验	志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验	霉菌和酵母菌计数
GB 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求	
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品	
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
GB 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定		
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB 5009.22	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定		
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定	
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定	
GB/T 5507	粮油检验	粉类粗细度测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准		
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合		
GB 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品	
GB 14751	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素B ₁ （盐酸硫胺）	
GB 14752	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素B ₂ （核黄素）	
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 16325	干果食品卫生标准		
GB 16869	鲜、冻禽产品		
GB 1886.65	食品安全国家标准	食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯	
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品	
GB 19643	食品安全国家标准	藻类及其制品	
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求	第6部分：麦芽糊精	
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉		
GB/T 22492	大豆肽粉		
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量	
GB 29926	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸酯双淀粉	
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉	
GB 31639	食品安全国家标准	食品加工用酵母	
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料	
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量	
SB/T 10299	调味品名词术语	酱类	
SB/T 10612	黄豆复合调味酱		

Q/SJSP0001S-2022

QB/T 2076	果蔬脆
NY/T 959	脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960	脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1886	绿色食品复合调味料
BB/T 0030	包装用镀铝薄膜
NY/T 1045	绿色食品 脱水蔬菜
GB 317	白砂糖
T/GDL 1	抗性糊精
LS/T 3246	碎米

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）

批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）

关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年 第 5 号）

关于批准 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告（2009 年 第 12 号）

关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年 第 18 号）

关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年 第 9 号）

关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告（中华人民共和国卫生部公告 2010 年第 15 号）

关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告 2012 年第 16 号）

关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）

关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年 第 6 号）

关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定（其中不包括碎米指标）

3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 脱水蔬菜应复合 NY/T 1045 的规定。

3.1.4 复合调味料、调味油应符合 GB 31644 的规定。

3.1.5 畜禽肉及其制品应符合 GB 2726 的规定。

3.1.6 水产及其制品应符合 GB 10136 的规定。

3.1.7 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

3.1.8 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。

3.1.9 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

3.1.10 豆类应符合 GB 2715 的规定。

3.1.11 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

3.1.12 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。

3.1.13 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。

3.1.14 其它米类和杂粮应符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.15 水果制品 应符合 GB 16325 的规定。

3.1.16 蔬菜制品应符合 NY/T 959、NY/T 960、QB 2076 的规定。

3.1.17 维生素 B1 应符合 GB 14751 的规定。

Q/SJSP0001S-2022

- 3.1.18 维生素 B2 应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 3.1.20 熟肉制品 应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.21 鲜、冻禽产品应符合 GB 16869、GB 2707 的规定。
- 3.1.22 水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.23 低聚木糖、L-阿拉伯糖应符合“卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）”的规定。
- 3.1.24 蛹虫草应符合“关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）”的规定。
- 3.1.25 菊粉应符合“关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）”的规定。
- 3.1.26 杜仲籽油应符合“关于批准 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告（2009 年第 12 号）”的规定。
- 3.1.27 盐藻及提取物、鱼油及提取物应符合“关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年第 18 号）”的规定。
- 3.1.28 酵母 β -葡聚糖应符合“关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）”的规定。
- 3.1.29 雪莲培养物应符合“关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）”的规定。
- 3.1.30 玉米低聚肽粉应符合“关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告（中华人民共和国卫生部公告 2010 年第 15 号）”的规定。
- 3.1.31 小麦低聚肽应符合“关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告 2012 年第 16 号）”的规定。
- 3.1.32 人参(人工种植)应符合“关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）”的规定。
- 3.1.33 杜仲雄花应符合“关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）”的规定。
- 3.1.34 奇亚籽应符合“关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）”及 GB 19300 的规定。
- 3.1.35 药食同源原料（刀豆、山药、山楂、甘草、白芷、白果、白扁豆、百合、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、莲子、菊花、菊苣、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香）应符合《中华人民共和国药典》的规定，薏苡仁、赤小豆还应符合 GB 2715 的规定，牡蛎还应符合 GB 10136 的规定，莲子、桃仁、杏仁（甜、苦）、黑芝麻还应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.36 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.37 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.38 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.39 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 3.1.40 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.41 白芸豆提取物（水提）应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.42 食品加工用酵母 应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.43 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定
- 3.1.44 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定
- 3.1.45 碎米应符合 LS/T 3246 和公司内控标准的规定。

Q/SJSP0001S-2022

3.1.46 以上原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的要求及相应的食品安全标准和相关要求。

3.2 生产工艺

3.2.1. 方便米饭(含料包):

原料验收
↓
其他料包

原粮处理→调粉→成型→熟化→灭菌→冷却→包装→检验→入库

3.2.2. 方便米饭(米饭包):

原粮处理→调粉→成型→熟化→灭菌→冷却→包装→检验→入库

3.2.3. 方便米粉:

原粮处理→调粉→成型→熟化→灭菌→冷却→粉碎→包装→检验→入库

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	方 便 米 饭 指 标		方 便 米 粉 指 标
	米饭包	其他料包	
色 泽	呈现产品固有的综合色泽, 色泽纯正	呈现产品应有的综合色泽	呈现产品固有的综合色泽, 色泽纯正
气味、滋味	呈现产品固有的综合气味和滋味, 无异味	呈现产品固有的综合气味和滋味	呈现产品固有的综合气味和滋味, 无异味
组织形态	呈现干燥的颗粒状, 无霉变	具有该产品的组织状态	呈现干燥的粉末状, 无结块, 无霉变
杂质	无肉眼可见杂质	无肉眼可见杂质	无肉眼可见杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	方便米饭指标 (含料包)	方便米饭(米饭包) 指标		方便米粉指标	
		添加营养 强化剂	未添加营养 强化剂	添加营养 强化剂	未添加营养强 化剂
水分 (%) ≤	75	15.0		15.0	
*过氧化值(以脂肪计)(g/100g) ≤	0.25	/		/	
粗细度 ≤	/	/		30	
复水率(%) ≥	/	150		/	
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg) ≤	/	5.0		5.0	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.49	0.19		0.19	
总 砷 (以 As 计)/(mg/kg) ≤	/	0.5		0.5	
维生素 B ₁ /(mg/kg)	/	3-5	/	3-5	/
维生素 B ₂ /(mg/kg)	/	3-5	/	3-5	/
备注	1. *仅适用于含动物源成分的产品				

Q/SJSP0001S-2022

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
霉菌（CFU/g）	5	2	50	100
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0	—
志贺氏菌	5	0	0	—
注1：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。				
注2：若有调味包时，调味包与产品混合检验。				

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 营养强化剂、食品添加剂、药食同源食品、新资源食品、新食品原料

4.1 营养强化剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 及卫生部关于营养强化剂公告的规定。

4.3 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.4 方便米饭（米饭包）、方便米粉中食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关规定。

4.5 各调料包中食品添加剂的使用应分别符合 GB 2760 的规定。

4.6 药食同源食品、新资源食品、新食品原料质量和用量应符合相应的标准和规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽、杂质

将样品放入白色纸张中进行观察，样品无杂质、无霉变，具有方便米饭（粉）特有的色泽。

6.1.2 气味、滋味

首先用嗅觉鉴别方便米饭（粉）的气味，然后取容量1000ml的带盖保温容器，将方便米饭（米饭包）（粉）放入带盖保温容器内，冲泡型产品按标签上的加水量加入90℃以上的水，盖紧盖子浸泡10分钟，自热型产品按标签上的加水量加入常温水，盖紧盖子自热15分钟，开盖，搅拌均匀（含料包的方便米饭，把米饭与料包搅拌均匀。如果产品包装上标示有食用方法，则按其要求操作），观察方便米饭（粉）的形态，鉴别其气味、滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 复水率

6.2.2.1 器具

Q/SJSP0001S-2022

- a) 容量 1000ml 的带盖保温容器
- b) 规格在 $\Phi 200 \times 50\text{mm}/1.5$ (GB/T 6003.1-1997) 与 $\Phi 200 \times 50\text{mm}/0.85$ 之间的标准试验筛
- c) 秒表
- d) 感量 0.1g、最大称量 1000g 的电子天平 (或相应感量的计量器具)。

6.2.2.2 分析步骤

称取一定量的方便米饭 (g), 置于 1000ml 的带盖保温容器中, 加入方便米饭质量 6 倍的热水 (90℃ 以上), 加盖浸泡 10 分钟后倒入标准试验筛中, 倾斜放置与水平位置成 45 度角静置 5 分钟, 然后称量复水后方便米饭的质量 (m2)。

6.2.2.3 分析结果的计算

按公式计算复水率

$$F = \frac{m2 - m1}{m1} \times 100$$

式中: F-----复水率 (%) m1-----方便米饭复水前的质量 (g)

m2-----方便米饭复水后的质量 (g)。

6.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.5 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法检验。

6.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

6.3.7 粗细度

按 GB/T 5507 规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次, 同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。班产量不大于 200 件时, 将一周内同一批原料、同一规格的产品合并为一批。

7.2 抽样

Q/SJSP0001S-2022

采用随机抽样法，应符合表 4 的规定。

表 4 抽样表

批量（件）	抽样件数	每件抽样袋（碗、杯、盒）数
500 以下	3	3
501-1000	4	3
1001-2000	5	3
2000 以上	5	4

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

方便米饭出厂检验包括感官指标、净含量、水分、复水率、菌落总数和大肠菌群。

方便米粉包括感官指标、净含量、水分、粗细度、菌落总数和大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 出厂检验项目中，菌落总数、大肠菌群不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格品，不得复检。除上述微生物指标外，其他出厂检验项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。使用新食品原料生产的产品应按国家卫生计生委（原国家卫生部）相关规定标注不适宜食用的人群及食用限量。

8.2 包装

8.2.1 产品的包装材料应清洁、无毒、无异味，应符合 GB 9683、GB 4806.7 和 BB/T 0030 的规定。

包装用纸箱符合 GB/T 6543 的规定。各种包装应无破损，封口严密。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异常气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

Q/SJSP0001S-2022

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期不低于 6 个月，以产品标签为准。

附 录 C

(资料性附录)

方便米饭标签标注形式

C.1 概述

本附录以示例形式提供了方便米饭预包装部分标签项目的标示形式，标示相应项目时可选用但不限于这些形式。

C.2 包装标签标示格式（配料表以产品具体内容物为主）（示例）

C.2.1 主要展示版面内容

名称：番茄牛肉拌饭

净含量（或净含量/规格）：140 克【方便米包 90 克+番茄牛肉酱 50 克】

C.2.2 其他版面内容

配料表：

方便米包：大米、食用玉米淀粉……

番茄牛肉酱：新鲜番茄、番茄酱、牛肉……

制造商：XXX

地 址：XXX

网 址：XXX

电 话：XXX

食品生产许可证号：XXX

产品标准号：XXX

生产日期、批号：XXX（按销售单元形成日期标示或按最早生产的内置小包装单件食品日期标示。）保质期：（按最早到期的食品计算保质期。）如：保质期：9 个月或 XX 年 X 月 X 日之前食用。

贮存条件：置于阴凉干燥处，请勿挤压。

食用方法：XXX

营养标签：按 GB 28050 的规定标示。

C.3 方便米饭内物料包标签标示应符合《国家卫生计生委食品司关于预包装食品内调料包标签标示有关问题的复函》（国卫食品标便函〔2014〕227 号）的要求。

编制说明

本标准适用于以外购或自制方便米包，配以或不配以外购的方便菜肴包（熟肉制品菜肴包、蔬菜制品菜肴包、食用菌制品菜肴包、豆制品菜肴包、水产制品菜肴包、蛋制品菜肴包、熟制坚果及籽类包中的一种或几种）、配以或不配以外购复合调味料包（固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料中的一种或几种）、配以或不配以外购包装饮用水包、自制固态复合调味料包、自制半固态复合调味料包、自制液态复合调味料包、自制调味油包、自制复配脱水蔬菜料包、自制复合调味醋包、自制方便菜肴（熟肉制品）、自制方便菜肴（蔬菜制品）中的一种或几种，经常温水（带自加热包时）或热水浸泡（或冲泡），辅以或不辅以自加热包加热后即可食用的方便米饭。

自制方便米包：以大米或糙米为原料（经浸泡、淘洗），辅以或不辅以生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、添加或不添加食品添加剂（磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种），经包装、熟制而成的方便米包。

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，制定本企业标准，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。

河南香曼食品科技有限公司