



412360S-2023



河南邦锋食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2023

方便米

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

河南邦锋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南邦锋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐金锋。

本标准自发布日期起替代 Q/HBS 0001S-2021。

H N

Q B

方便米

1 范围

本标准规定了方便米的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为主要原料，经粉碎，加入水、单，双甘油脂肪酸酯，加入或不加入食用玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、磷酸二氢钙、白芸豆水提取物、椰浆粉（压榨椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、磷酸三钙）、魔芋粉中的几种，经搅拌、挤压膨化成型、熟化、干燥、冷却、包装等而成的粒状方便米。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.6 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.7 白芸豆水提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.8 椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 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
色泽	半透明、大米粒状	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	复水前，无异味；复水后，口感清爽、柔韧、有弹性，无硬芯，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, %	≤ 16.0	GB 5009.3
复水性	90℃水复水时间, min ≤ 15.0	按 GB/T 31323 附录 A 方法执

	20℃水复水时间, min	≤	50.0	行
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
注: *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, 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: 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

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

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、复水性、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，经粉碎，加入水、单，双甘油脂肪酸酯，加入或不加入食用玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、磷酸二氢钙、白芸豆水提取物、椰浆粉（压榨椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、磷酸三钙）、魔芋粉中的几种，经搅拌、挤压膨化成型、熟化、干燥、冷却、包装等而成的粒状方便米。

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，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。

河南邦锋食品有限公司

H N

Q B