



412693S-2023



南召县康信菌业有限公司企业标准

Q/NKX 0002S-2023

# 方便米线

2023-08-28 发布

2023-08-28 实施

南召县康信菌业有限公司 发布

## 前 言

本标准由南召县康信菌业有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘燕。

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。

本标准适用于自制米线辅以外购调味包（酱包、海带包、坚果包、调味油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、醋包、脱水蔬菜包、油炸花生包中的两种或多种），经组合包装而成的方便米线。

米线：以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉，添加或不添加食用植物油（大豆油）、食用盐、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、香菇粉、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、食用小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水调粉，经熟化成型、截断、老化、松丝、晾干或不晾干、包装而成的方便米线。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大米粉、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。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 山药粉、葛根粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 花生粉、黑芝麻粉、核桃粉、莲子粉应符合 GB 19300 的规定。

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

2.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 酱包、调味油包、调料粉包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.11 海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.12 坚果包、油炸花生包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.14 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.15 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 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
	米线	调料包	
性 状	条状或丝状	具有各调味料包应有的性状	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 1 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 14 (适用于晾干产品)	GB 5009.3
	≤ 70 (适用于未晾干产品)	
酸度, °T	≤ 1.5 (仅限米线)	GB 5009.239
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0 (仅限坚果包、油炸花生包)	GB 5009.229
	≤ 5.0 (仅限酱包、调味油包)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5 (仅限坚果包、油炸花生包)	GB 5009.227
	≤ 0.25 (仅限酱包、调味油包)	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅限油炸花生包)	GB 5009.15
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20 (仅限酱腌菜包)	GB 5009.33
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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。		
a 仅适用于米线的检验。		
铅、总砷、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 为米线和各种调味包的混合检验。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物限量适用于米线和调味包的混合检验。					

### 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

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, 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于米线)、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

本标准适用于自制米线辅以外购调味包（酱包、海带包、坚果包、调味油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、醋包、脱水蔬菜包、油炸花生包中的两种或多种），经组合包装而成的方便米线。

米线：以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉，添加或不添加食用植物油（大豆油）、食用盐、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、香菇粉、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、食用小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水调粉，经熟化成型、截断、老化、松丝、晾干或不晾干、包装而成的方便米线。

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》的有关规定，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南召县康信菌业有限公司