



412413S-2023



河南雷洽食品有限公司企业标准

Q/HLS 0006S-2023

# 方便米线（粉）

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

河南雷洽食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南雷洽食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李福全。

H N

Q B

# 方便米线(粉)

## 1 范围

本标准规定了方便米线(粉)的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制米线(粉)为主料包,搭配外购料包(酱包、海带包、花生包、油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、脱水菜包中的两种或多种),经组合包装而成的方便米线(粉)。

米线(粉):以大米粉为主要原料,添加或不添加玉米粉、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、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉中的一种或几种,添加生活饮用水调粉,经搅拌混合、加水和浆、熟化成型、冷却、老化、切割、烘干、包装而成的非即食米线(粉)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.3 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。

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

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

2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.7 酱包、油包、调料粉包、调味汁包、脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.8 海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 花生包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.11 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。

2.1.12 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 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
	主料包	料包	
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	具有各料包应有的色泽和外观	取样品 1 份,置于白

性状	具有产品应有的形状	具有各料包应有的形状	色瓷盘中，自然光下观察其色泽和外观、性状、杂质，样品经煮制后，温开水漱口，嗅其气味，品其滋味
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味，无异味	具有各料包应有的气、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【适用于米线(粉)】	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
<sup>a</sup> 适用于外购产品的混合检验; 其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱包。  
<sup>b</sup> 铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 适用于产品的混合检验。

### 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 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注 1: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行  
<sup>b</sup> 适用于主料包和各料包的混合检验。

### 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

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

外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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（粉）】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以自制米线（粉）为主料包，搭配外购料包（酱包、海带包、花生包、油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、脱水菜包中的两种或多种），经组合包装而成的方便米线（粉）。

米线（粉）：以大米粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、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、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水调粉，经搅拌混合、加水和浆、熟化成型、冷却、老化、切割、烘干、包装而成的非即食米线（粉）。

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，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

河南雷洽食品有限公司