



410161S-2024



扶沟县中食产业有限公司企业标准

Q/FGZS 0001S-2024

方便米饭

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

扶沟县中食产业有限公司 发布

前 言

本标准由扶沟县中食产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟俊伟、乔青云、梅子建、刘艳红。

H N

Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于方便白米饭和方便调味米饭。

方便白米饭：以大米为主要原料，经过淘洗、蒸煮（未完全熟制），再经过快速冷处理等冷鲜加工工艺处理而成的非即食产品。

方便调味米饭：以方便白米饭为主要原料，添加禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊中的一种或几种）、干贝、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、鲜（冻）蔬菜（上海青、芹菜、甘蓝、番茄、胡萝卜、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽中的一种或几种）、调味料酒、乳粉中的一种或多种配料，配料经前处理、热加工【经蒸、煮、煎、油炸（大豆油）中的一种（未完全熟制）】，再添加食用猪油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种），混合调配，冷却、包装工序加工工序生产而制成的未完全熟制产品非即食方便调制米饭。食用前需加热熟制。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

方便米饭：以大米为主要原料，添加或不添加辅料，经过预处理、切配及快速热处理（未熟制），再次经过快速冷处理等冷鲜加工工艺处理后，一段时间内降到 10℃ 以下，随后的加工、流通及销售等环节一直保持低于 10℃ 以下的冷鲜方便米饭。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 3.1.3 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.4 鲜（冻）水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.5 鲜（冻）畜肉、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.6 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 3.1.7 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.8 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 3.1.9 鲜（冻）蔬菜无腐烂变质，无异常病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.11 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.12 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.13 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 3.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.15 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.16 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.17 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.21 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 3.1.22 郫县豆瓣酱符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.23 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.24 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.25 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.26 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 3.1.27 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.28 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.29 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.31 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.32 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.33 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.34 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.35 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.36 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

3.1.37 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

3.2 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 |
|----|-------------|---|
| 性状 | 产品应有的状态 | 从样品中取出一盒，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后加热熟制后以温开水漱口，品其滋味 |
| 气味 | 产品应有的气味，无异味 | |
| 色泽 | 产品应有的色泽 | |
| 滋味 | 产品应有的滋味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

3.3 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 |
|---|----------------------|-------------|
| 酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g | ≤ 3.0 (仅适用于油炸工艺的产品) | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 (仅适用于油炸工艺的产品) | GB 5009.227 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 10 | GB 5009.22 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.17 |
| 食用盐 (以 Cl ⁻ 计), g/100g | ≤ 3.5 | GB 5009.44 |
| 注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加水产品的产品。 b 不适用于添加酸性配料和发酵型配料的产品。 | | |

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于方便白米饭和方便调味米饭。

方便白米饭：以大米为主要原料，经过淘洗、蒸煮（未完全熟制），再经过快速冷处理等冷鲜加工工艺处理而成的非即食产品。

方便调味米饭：以方便白米饭为主要原料，添加禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊中的一种或几种）、干贝、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、鲜（冻）蔬菜（上海青、芹菜、甘蓝、番茄、胡萝卜、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽中的一种或几种）、调味料酒、乳粉中的一种或多种配料，配料经前处理、热加工【经蒸、煮、煎、油炸（大豆油）中的一种（未完全熟制）】，再添加食用猪油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种），混合调配，冷却、包装工序加工工序生产而制成的未完全熟制产品非即食方便调制米饭。食用前需加热熟制。

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》，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。

扶沟县中食产业有限公司