



413022S-2024



河南省润农食品有限公司企业标准

Q/HRN 0001S-2024

方便米粉（线、皮）

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

河南省润农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省润农食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王攀根、李天雨。

H N

Q B

方便米粉（线、皮）

1 范围

本标准规定了方便米粉（线、皮）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制方便米粉（线、皮）为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包中的一种或几种），单独包装或组合包装加工而成米粉（线、皮）。

自制方便米粉（线、皮）【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】是以大米为主要原料，辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、果蔬粉（番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、苦瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、蕨根粉中的一种或几种）、食用葛根粉、鸡全蛋粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、乳酸、食品用香精中的一种或几种，经加生活饮用水浸泡大米、粉碎（打浆）、挤压熟化成型、老化、烘干或不烘干、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成方便米粉（线、皮）。

根据产品食用方法不同可分为不同种类：湿米粉（线、皮）、干米粉（线、皮）。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.9 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.18 外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包）应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.19 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.20 外购卤蛋包应符合 GB 2749 和 GB/T 23970 的规定。

2.1.21 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.22 外购豆制品包应符合 GB 2712 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	具有本品应有色泽	取适量样品置烧杯中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，按照食用方法品其滋味。
性 状	自制米粉（线、皮）为干燥固态或软湿固态， 外购调味包具有其应有性状，	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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 ^a , g/100g	干制品	≤ 14.0	GB 5009.3
	湿制品	≤ 65.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g（调味油包、调味酱包）		≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g（调味油包、调味酱包）		≤ 5.0	GB 5009.229
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22

注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

注 2：a 指标仅适用于方便米粉（线、皮）；

其中铅、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验：附调味包的产品将方便米粉（线、皮）和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对方便米粉（线、皮）进行检验。

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 中平板计数法
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。 附调味包的产品将自制米粉(线、皮)和调味包混合后进行检验,未附调味包产品只对自制米粉(线、皮)进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;外购调味包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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于方便米粉(线、皮)】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制方便米粉（线、皮）为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包中的一种或几种），单独包装或组合包装加工而成米粉（线、皮）。

自制方便米粉（线、皮）【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】是以大米为主要原料，辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、果蔬粉（番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、苦瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、蕨根粉中的一种或几种）、食用葛根粉、鸡全蛋粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、乳酸、食品用香精中的一种或几种，经加生活饮用水浸泡大米、粉碎（打浆）、挤压熟化成型、老化、烘干或不烘干、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成方便米粉（线、皮）。

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。

河南省润农食品有限公司

Q B