



410717S-2024



河南省香米香食品有限公司企业标准

Q/HXS 0004S-2024

方便米线、米皮

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南省香米香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香米香食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局，河南省香米香食品有限公司。

本标准主要起草人：牛团善、李卫军。

本标准代替 Q/HXS 0004S-2023。

H N
Q B

方便米线、米皮

1 范围

本标准规定了方便米线、米皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米线、米皮中的一种，搭配调味料包[外购调味料包(调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、动物油脂调味料包、菜包、熟制坚果籽类包、熟制豆制品包、肉丁包、卤蛋包、复合芝麻酱包、酱腌菜包、醋包、熟制水产包、紫菜虾米包)、自制料包(风味调味油包、鸡肉汤液态复合调味料包)中的几种]，经组合包装而成的非即食方便米线、米皮。

米线(06.02.02, 大米制品)是以大米(水洗、浸泡、研磨)为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、豆粉、小米粉、薏米粉、火龙果(榨汁)、橙汁、蓝莓(榨汁)、番茄(榨汁)、南瓜(榨汁)、菠菜(榨汁)、食品添加剂(ϵ -聚赖氨酸盐酸盐)中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、挤压成型、冷却、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

米皮(06.02.02, 大米制品)是以大米(水洗、浸泡、研磨)为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、豆粉、小米粉、薏米粉、火龙果(榨汁)、橙汁、蓝莓(榨汁)、番茄(榨汁)、南瓜(榨汁)、菠菜(榨汁)、食品添加剂(ϵ -聚赖氨酸盐酸盐)中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、漂烫成型、冷却、切条、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

自制风味调味油包：以大豆油为主要原料，添加辣椒、麻椒、葱、姜、八角、小茴香、花椒、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、草果、山奈、丁香、芝麻中的一种或几种，添加或不添加辣椒油树脂、辣椒红中的一种或多种，经油炸、过滤、冷却、灌装而成的即食风味调味油。

自制鸡肉汤液态复合调味料包：以白条鸡(清洗、切块)、大豆油为主要原料，辅以香辛料(花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、辣椒、桂皮、草果中的多种)、葱、姜、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料，加入或不加入山梨酸钾，经炒制、熬煮、冷却、灌装而成的含两种或两种以上调味料的鸡肉汤液态复合调味料。

根据添加原料不同分为：方便米线、方便米皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 红薯淀粉应符合 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.8 高粱粉应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 豆粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小米粉应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 火龙果应符合 SB/T 10884 的规定。
- 2.1.13 橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.14 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.15 番茄应符合 NY/T 1517 的规定。
- 2.1.16 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.17 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.18 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委 2014 年 5 号公告的规定。
- 2.1.19 调味料包[调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、动物油脂调味油包、菜包、熟制豆制品包]应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.20 熟制坚果籽类包应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 肉丁包应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.22 卤蛋包应符合 GB/T 23970 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 复合芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.27 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.28 风味调味油包应符合 Q/HXS 0003S 的规定。
- 2.1.29 鸡肉汤液态复合调味料包应符合 Q/HXS 0002S 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、米皮	调味料包	
性 状	丝状或条状，丝条基本均匀	具有各调料包应有的性状	1.米线、米皮：取一袋（盒、碗）样品， 在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，
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	放入带盖容器中，加入 500mL 沸水，浸泡 1min-2min 后，嗅其气味，品尝其滋味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	2. 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。

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
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
水分，g/100g	≤	米线、米皮	75 GB 5009.3
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	复合芝麻酱包、熟制坚果籽类包、熟制豆制品包	3.0
		调味油包、调味酱包、调味熟制水产品包、动物油脂调味料包、鸡肉汤液态复合调味料包、风味调味油包	5.0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	调味油包、调味酱包、调味熟制水产品包、复合芝麻酱包、熟制豆制品包、动物油脂调味料包、鸡肉汤液态复合调味料包、风味调味油	0.25
		熟制坚果籽类包	0.5

注：1. *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2. 总砷、铅、黄曲霉毒素 B₁ 指标适用于面饼和调味料包混合的检验；

3. 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 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
1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；2. 适用于米线、米皮与料包混合检验。					

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 其它要求

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、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

本标准适用于以米线、米皮中的一种，搭配调味料包[外购调味料包(调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、动物油脂调味料包、菜包、熟制坚果籽类包、熟制豆制品包、肉丁包、卤蛋包、复合芝麻酱包、酱腌菜包、醋包、熟制水产包、紫菜虾米包)、自制料包(风味调味油包、鸡肉汤液态复合调味料包)中的几种]，经组合包装而成的非即食方便米线、米皮。

米线(06.02.02, 大米制品)是以大米(水洗、浸泡、研磨)为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、豆粉、小米粉、薏米粉、火龙果(榨汁)、橙汁、蓝莓(榨汁)、番茄(榨汁)、南瓜(榨汁)、菠菜(榨汁)、食品添加剂(ϵ -聚赖氨酸盐酸盐)中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、挤压成型、冷却、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

米皮(06.02.02, 大米制品)是以大米(水洗、浸泡、研磨)为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、豆粉、小米粉、薏米粉、火龙果(榨汁)、橙汁、蓝莓(榨汁)、番茄(榨汁)、南瓜(榨汁)、菠菜(榨汁)、食品添加剂(ϵ -聚赖氨酸盐酸盐)中的一种或多种，加入生活饮用水，经和浆、漂烫成型、冷却、切条、真空包装、杀菌而成的非即食湿制品。

自制风味调味油包：以大豆油为主要原料，添加辣椒、麻椒、葱、姜、八角、小茴香、花椒、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、草果、山奈、丁香、芝麻中的一种或几种，添加或不添加辣椒油树脂、辣椒红中的一种或多种，经油炸、过滤、冷却、灌装而成的即食风味调味油。

自制鸡肉汤液态复合调味料包：以白条鸡(清洗、切块)、大豆油为主要原料，辅以香辛料(花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、辣椒、桂皮、草果中的多种)、葱、姜、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料，加入或不加入山梨酸钾，经炒制、熬煮、冷却、灌装而成的含两种或两种以上调味料的鸡肉汤液态复合调味料。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》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。

河南省香米香食品有限公司