



411106S-2024



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0002S-2024

# 方便米线

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

H N

Q B

# 方便米线

## 1 范围

本标准规定了方便米线的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以主料包【自制米线或外购米粉（线）饼中的一种】，辅以下面外购调味包【海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、花生包、调味海带包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包、调味汁包、菜包、青梗菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包、芝麻香油包中的两种或多种】、自制粉料包中的一种或几种，经组合包装而成的方便米线。

**自制米线：**以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，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、荆芥粉、香菜粉、芥菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、木瓜粉、青梅粉、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、藜麦粉、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，经挤压成型、老化、烘干、包装而成的非即食米线。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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

2.1.2 辣椒油包、调料粉包、粉料包、藤椒酱包、酸菜酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、调味汁包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、风味酱包、酱包、粉包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、麻酱包、自制粉料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 海带包、调味海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 油炸花生包、油炸豌豆、花生包包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 调味醋包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 麻辣酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 番茄酱包应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.10 米粉（线）饼应符合 QB/T 2652 的规定。

2.1.11 高汤包应符合 NY/T 2778 的规定。

- 2.1.12 金针菇包应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.13 豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、黄豆芽包、外婆菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 木耳丝包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 油炸腐竹包、脆铃卷包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 鸡油包应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 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、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 花生粉、黑芝麻粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、荆芥粉、香菜粉、芥菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、木瓜粉、青梅粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.21 山药粉、葛根粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.22 莲子粉、玉米粒包应干燥、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 鸡肉丝包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.24 芝麻香油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.25 菜包、青梗菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.26 自制粉料包应符合本企业企业标准 Q/NWS 0004S 的规定。
- 2.1.27 荆芥油包、香菜油包应符合 NY/T 2111 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，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 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 14.0【自制米线、外购米粉(线) 饼】 15.0 (自制粉料包)	GB 5009.3

酸度, °T (仅限自制米线)	≤	1.5	GB 5009.239
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 (辣椒油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、龙虾酱包、花蛤调味料包、牛肚调味料包、牛肉酱包、肉酱包、花生包、油炸花生包、油炸豌豆包、油炸腐竹包、脆铃卷包、麻酱包、荆芥油包、香菜油包) 0.2 (鸡油包)	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	2.5 (鸡油包) 3.0 (油炸花生包、花生包、油炸豌豆包、油炸腐竹包、脆铃卷包、荆芥油包、香菜油包) 5.0 (辣椒油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、龙虾酱包、花蛤调味料包、牛肚调味料包、麻酱包)	GB 5009.229
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 铅、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 为将主料包和调味包混合后进行检验。</p> <p>注 2: a 指标仅适用于自制米线、外购米粉(线)饼、自制粉料包;</p> <p>b 使用发酵型配料(豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等)的, 此项不适用。</p>			

## 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
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

° 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

将主料包和调味包混合后进行检验。

## 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；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【仅适用于自制米线、自制粉料包】、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

本标准适用于以主料包【自制米线或外购米粉（线）饼中的一种】，辅以下面外购调味包【海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、花生包、调味海带包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包、调味汁包、菜包、青梗菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包、芝麻香油包中的两种或多种】、自制粉料包中的一种或几种，经组合包装而成的方便米线。

**自制米线：**以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，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、荆芥粉、香菜粉、芥菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、木瓜粉、青梅粉、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、藜麦粉、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，经挤压成型、老化、烘干、包装而成的非即食米线。

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，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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛禾香食品有限公司