



411508S-2024



原阳县嘎嘎干饭食品有限公司企业标准

Q/YGG 0001S-2024

方便米饭

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

原阳县嘎嘎干饭食品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县嘎嘎干饭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张豪。

本标准自发布实施日起替代 Q/YGG 0001S-2022。

H N

Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糙米、糯米、红米、黑米中的一种为主要原料，辅以或不辅以玉米、小米、红豆、绿豆、豌豆、薏米中的一种或几种，经粉碎，添加或不添加食用玉米淀粉、磷酸二氢钙、食用大豆油、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、挤压膨化（熟化）、干燥、冷却、包装，再辅以或不辅以外购调味包（调味酱包、蔬菜包、酱腌菜包、熟肉制品包、豆制品包、熟制水产品包、卤蛋包中的一种或几种），组合包装加工而成的方便米饭。

根据口味将产品分为不同种类：原味方便米饭、风味方便米饭。

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 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.4 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 调味酱包、蔬菜包、酱腌菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.8 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.9 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 卤蛋包应符合 GB 2749 和 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.12 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
色泽	具有本品应有色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
性状	方便米饭呈颗粒状干燥固态；外购调味包应具有其应有性状	
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 ^a , g/100g		≤ 16.0	GB 5009.3
复水性 ^a	90℃水复水时间/min	≤ 15.0	GB/T 31323
	20℃水复水时间/min	≤ 50.0	
铅* (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
磷酸盐 ^b (以磷酸根计), g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg		≤ 0.05	
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适用于米包; b 指标仅适用于添加该添加剂的产品。 其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标的检验: 附调味包的产品将米包和外购调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对米包进行检验。			

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 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。					

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（仅适用于米包）、复水性（仅适用于米包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米、糙米、糯米、红米、黑米中的一种为主要原料，辅以或不辅以玉米、小米、红豆、绿豆、豌豆、薏米中的一种或几种，经粉碎，添加或不添加食用玉米淀粉、磷酸二氢钙、食用大豆油、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、挤压膨化（熟化）、干燥、冷却、包装，再辅以或不辅以外购调味包（调味酱包、蔬菜包、酱腌菜包、熟肉制品包、豆制品包、熟制水产品包、卤蛋包中的一种或几种），组合包装加工而成的方便米饭。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。

原阳县嘎嘎干饭食品有限公司

Q B