



411439S-2024



河南京华食品科技开发有限公司企业标准

Q/HJH 0009S-2024

# 速食米粉（米线）

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

河南京华食品科技开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南京华食品科技开发有限公司提出。

本标准起草单位：河南京华食品科技开发有限公司。

本标准主要起草人：张京、李玉峰、潘丽丽。

H N

Q B

# 速食米粉（米线）

## 1 范围

本标准规定了速食米粉（米线）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干（湿）米粉（米线）为主要原料，添加或不添加外购【调味粉包、半固态复合调味料包（酱包、炒米粉酱包、糍粑辣椒包、葱油酱包、红油麻酱包、调味芝麻酱包、麻辣小龙虾风味酱包、肉酱包、麻酱调味包、炒粉酱包、调味酱包、麻辣酱包、麻辣烫底料包中的一种或几种）、调味油包（辣椒油包、调味香油包、藤椒调味油包、红油包、花椒油包中的一种或两种）、调味骨汤包、调味醋包、醋包、调味汁包、浓骨汤包、卤汁包中的一种或几种】，添加或不添加外购配料包【蛋制品包（卤蛋包）、酱腌菜包（黄豆芽包、芥菜包、萝卜干腌菜包、萝卜干包、腌菜（酸菜）包、酸豆角包、剁辣椒包、笋片包、藕片包、泡椒包、白菜包、贡菜包、混合蔬菜包中的一种或几种）、豆制品包（响铃卷或腐皮卷、豆丁、豆腐泡、豆腐干、豆腐皮、素肉包、大豆组织蛋白、膨化豆制品中的一种或几种）、淀粉制品（粉丝、粉条、粉皮中的一种或几种）、水产动物制品包（鱼制品、虾制品、贝类、海藻类、混合水产制品中的一种或几种）、藻类制品包（海带包、裙带菜包、混合藻类制品包中的一种或几种）、土豆雪花粉包、菜包（葱花、芹菜、韭菜、香菜、白菜、芥菜、苋菜、芥蓝、甘蓝、花椰菜、混合蔬菜包中的一种或两种）、坚果炒货包（花生米包、酥脆豌豆包、芝麻包、混合炒货制品包中的一种或几种）、年糕条包、食用菌包（香菇包、草菇包、猴头菇包、金针菇包、杏鲍菇包、木耳包、鸡枞菌包、竹荪包、松茸包、银耳包、牛肝菌包、平菇包、蘑菇包、茶树菇包、羊肚菌包、混合食用菌包中的一种或几种）、罐头食品（肉臊包、猪肉包、牛肉包、菌香牛肉包、杂酱包、卤肉包、鸡肉包、羊肉包、肥肠包、鱼肉包、禽类肉包、混合肉包中的一种或几种）、午餐肉包、火腿肉包、腌腊肉包中的一种或几种】、香辛料粉包、芝麻油包中的一种或几种，组合（或不组合）包装而成的速食米粉（米线）。

**干米粉（米线）饼或块：**以大米和碎米（占 30%以上）为原料或以大米（ $\geq 90\%$ ）为原料，添加或不添加荞麦米（荞麦粉）、小米（小米粉）、高粱米（粉）、玉米糝（玉米粉）、黑米、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、蔬菜粉【菠菜粉、番茄粉（西红柿粉）、香菜粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、山药粉、芹菜粉、苋菜粉中的一种或几种】、水果粉（苹果粉、橙子粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉中的一种或几种）中一种或多种，经淘沙、清洗、浸泡（粉状不需淘沙、清洗、浸泡）、粉碎、和粉，挤压（榨粉）、第一次老化，复蒸、第二次老化、梳粉、烘干等工艺制成的。

**湿米粉（米线）饼或块：**以大米和碎米（占 50%以上）为原料或以大米（ $\geq 90\%$ ）为原料，添加或不添加荞麦米（荞麦粉）、小米（小米粉）、高粱米（粉）、玉米糝（玉米粉）、黑米、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、豌豆

淀粉中的一种或几种】、蔬菜粉【菠菜粉、番茄粉（西红柿粉）、香菜粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、山药粉、芹菜粉、苋菜粉中的一种或几种】、水果粉（苹果粉、橙子粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉中的一种或几种）中一种或多种，经淘沙、清洗、浸泡（粉状不需淘沙、清洗、浸泡）、磨浆、搅拌、挤压榨丝或不挤压榨丝、蒸粉、冷却、分切或切断、包装、灭菌或不灭菌等工艺制成的。

根据添加的原辅料不同将产品分为：速食米粉（米线）（含料包）、速食米粉（米线）（不含料包）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 大米、碎米、荞麦米（荞麦粉）、小米（小米粉）、高粱米（粉）、玉米糝（玉米粉）、黑米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 土豆雪花粉包、果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 调味粉包、半固态复合调味料包（酱包、炒米粉酱包、糍粑辣椒包、葱油酱包、红油麻酱包、调味芝麻酱包、麻辣小龙虾风味酱包、肉酱包、麻酱调味包、炒粉酱包、调味酱包、麻辣酱包、麻辣烫底料包）、调味骨汤包、调味醋包、调味汁包、浓骨汤包、卤汁包、调味油包（辣椒油包、调味香油包、藤椒调味油包、红油包、花椒油包）应符 GB 31644 的规定。

2.1.7 蛋制品包（卤蛋包）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 罐头包应符合 GB 7098 或 QB/T 5471 的规定。

2.1.9 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.10 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.11 坚果炒货包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 年糕包应符合 SB/T 10507 的规定。

2.1.13 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.15 淀粉及其制品应符合 GB 2713 的规定。

2.1.16 水产动物制品包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.17 藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.18 午餐肉包应符合 QB/T 1353 的规定。

2.1.19 火腿肉包应符合 QB/T 13515 的规定。

2.1.20 腌腊肉包应符合 GB 2730 的规定。

2.1.21 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.22 芝麻油包应符合 GB 2716 的规定。

2.1.23 香辛料包应符合 GB/T 15691 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	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	具有产品应有的性状	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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, g/100g	14.5~80[湿米粉(米线)饼或块] 14.5[干米粉(米线)饼或块]	GB 5009.3
*铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0 <sup>b</sup>	GB 5009.229
	3.0 <sup>c</sup>	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 <sup>e</sup>	GB 5009.227
	0.5 <sup>d</sup>	

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。

b 只适用于半固态复合调味料包（酱包、炒米粉酱包、糍粑辣椒包、葱油酱包、红油麻酱包、调味芝麻酱包、麻辣小龙虾风味酱包、肉酱包、麻酱调味包、炒粉酱包、调味酱包、麻辣酱包、麻辣烫底料包）、调味油包（辣椒油包、调味香油包、藤椒调味油包、红油包、花椒油包）的检验，配料中如使用发酵和酸性配料的，酸价指标不适用。

c 只适用于坚果炒货包（花生米包、酥脆豌豆包、芝麻包、混合炒货制品包）、芝麻油包的检验。

d 只适用于坚果炒货包（花生米包、酥脆豌豆包、芝麻包、混合炒货制品包）的检验。

e 只适用于半固态复合调味料包（酱包、炒米粉酱包、糍粑辣椒包、葱油酱包、红油麻酱包、调味芝麻酱包、麻辣小龙虾风味酱包、肉酱包、麻酱调味包、炒粉酱包、调味酱包、麻辣酱包、麻辣烫底料包）、调味油包（辣椒油包、花椒油包、调味香油包、藤椒调味油包、红油包）、芝麻油包的检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
b 未搭配料包的产品单独检验; 搭配料包的产品应混合后检验。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值

## 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, 配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、水分【仅适用于干米粉(米线)饼或块、湿米粉(米线)饼或块】、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干（湿）米粉（米线）为主要原料，添加或不添加外购【调味粉包、半固态复合调味料包（酱包、炒米粉酱包、糍粑辣椒包、葱油酱包、红油麻酱包、调味芝麻酱包、麻辣小龙虾风味酱包、肉酱包、麻酱调味包、炒粉酱包、调味酱包、麻辣酱包、麻辣烫底料包中的一种或几种）、调味油包（辣椒油包、调味香油包、藤椒调味油包、红油包、花椒油包中的一种或两种）、调味骨汤包、调味醋包、醋包、调味汁包、浓骨汤包、卤汁包中的一种或几种】，添加或不添加外购配料包【蛋制品包（卤蛋包）、酱腌菜包（黄豆芽包、芥菜包、萝卜干腌菜包、萝卜干包、腌菜（酸菜）包、酸豆角包、剁辣椒包、笋片包、藕片包、泡椒包、白菜包、贡菜包、混合蔬菜包中的一种或几种）、豆制品包（响铃卷或腐皮卷、豆丁、豆腐泡、豆腐干、豆腐皮、素肉包、大豆组织蛋白、膨化豆制品中的一种或几种）、淀粉制品（粉丝、粉条、粉皮中的一种或几种）、水产动物制品包（鱼制品、虾制品、贝类、海藻类、混合水产制品中的一种或几种）、藻类制品包（海带包、裙带菜包、混合藻类制品包中的一种或几种）、土豆雪花粉包、菜包（葱花、芹菜、韭菜、香菜、白菜、芥菜、苋菜、芥蓝、甘蓝、花椰菜、混合蔬菜包中的一种或两种）、坚果炒货包（花生米包、酥脆豌豆包、芝麻包、混合炒货制品包中的一种或几种）、年糕条包、食用菌包（香菇包、草菇包、猴头菇包、金针菇包、杏鲍菇包、木耳包、鸡枞菌包、竹荪包、松茸包、银耳包、牛肝菌包、平菇包、蘑菇包、茶树菇包、羊肚菌包、混合食用菌包中的一种或几种）、罐头食品（肉臊包、猪肉包、牛肉包、菌香牛肉包、杂酱包、卤肉包、鸡肉包、羊肉包、肥肠包、鱼肉包、禽类肉包、混合肉包中的一种或几种）、午餐肉包、火腿肉包、腌腊肉包中的一种或几种】、香辛料粉包、芝麻油包中的一种或几种，组合（或不组合）包装而成的速食米粉（米线）。

**干米粉（米线）饼或块：**以大米和碎米（占 30%以上）为原料或以大米（ $\geq 90\%$ ）为原料，添加或不添加荞麦米（荞麦粉）、小米（小米粉）、高粱米（粉）、玉米糝（玉米粉）、黑米、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、蔬菜粉【菠菜粉、番茄粉（西红柿粉）、香菜粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、山药粉、芹菜粉、苋菜粉中的一种或几种】、水果粉（苹果粉、橙子粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉中的一种或几种）中一种或多种，经淘沙、清洗、浸泡（粉状不需淘沙、清洗、浸泡）、粉碎、和粉，挤压（榨粉）、第一次老化，复蒸、第二次老化、梳粉、烘干等工艺制成的。

**湿米粉（米线）饼或块：**以大米和碎米（占 50%以上）为原料或以大米（ $\geq 90\%$ ）为原料，添加或不添加荞麦米（荞麦粉）、小米（小米粉）、高粱米（粉）、玉米糝（玉米粉）、黑米、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、蔬菜粉【菠菜粉、番茄粉（西红柿粉）、香菜粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、山药粉、芹菜粉、苋菜粉中的一种或几种】、水果粉（苹果粉、橙子粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉中的一种或几种）中一种或多种，经淘沙、清洗、浸泡（粉状不需淘沙、清洗、浸泡）、磨浆、搅拌、挤压榨丝或不挤压榨丝、蒸粉、冷却、分切或切断、包装、灭菌或不灭菌等工艺制成的。

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。

河南京华食品科技开发有限公司

H N

Q B