



413483S-2025



河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0010S-2025

方便湿面米制品（方便湿米 粉、方便湿面）

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F 为规范性文件。

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南莫小仙食品有限公司。

本标准主要起草人：姜艳艳、戚莉平、缪鹏飞。

本标准代替 Q/MXX 0010S-2023。

H N

Q B

方便湿面米制品（方便湿米粉、方便湿面）

1 范围

本标准规定了方便湿面米制品（方便湿米粉、方便湿面）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以自制或外购湿米粉、湿面中一种或几种为原料，辅以或不辅以外购淀粉制品、调味品包（半固态复合调味料包、液态复合调味料、固态复合调味料中的一种或几种）、蔬菜制品包（蔬菜类方便菜肴、酱腌菜、蔬菜干制品中的一种或几种）、食用菌制品包、熟肉制品包、包装饮用水、外购畜禽血制品包、外购豆制品包、外购动物性水产制品包、外购魔芋制品包、外购调味面制品、外购熟制坚果及籽类制品包、外购蛋制品、外购固体饮料、外购香辛料、外购腌腊肉制品包、外购干酪、外购再制干酪、外购膨化食品包中的一种或几种组成，配以或不配以加热包经组合或不组合包装而成的方便湿面米制品（方便湿米粉、方便湿面）。

自制湿米粉（方便湿米粉、方便湿米线）是以干制米粉为原料，添加或不添加复合调味料、食用植物油、食用盐、味精、香辛料、食用香精香料中的一种或几种，经浸泡或不浸泡、加工烹饪、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的方便湿米粉。

自制湿面（方便湿面）是以干制面制品为原料，添加或不添加复合调味料、食用植物油、食用盐、味精、香辛料、食用香精香料中的一种或几种，经加工烹饪、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的方便湿面条。

根据原料不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制米粉应符合 DBS 45/051 或 Q/HZTT 0001S（见附录 A）的规定。

2.1.2 干制面制品应符合 GB/T 40636 或 LS/T 3304 或 Q/BBAH 0047S（见附录 B）的规定。

2.1.3 外购淀粉制品包应符合 GB 2713 的规定。

2.1.4 熟肉制品包应符合 GB 2726 或本企业的企业标准 Q/MXX 0008S 的规定。

2.1.5 蔬菜制品包应符合 GB 2714 或 QB/T 5471 或 SB/T 11194 或本企业的企业标准 Q/MXX 0011S 或 Q/MXX 0014S 的规定。

2.1.6 食用菌制品包应符合 GB 7096 或本企业的企业标准 Q/MXX 0005S 的规定。

2.1.7 方便湿米粉应符合 Q/SYJM 0006S（见附录 C）或 Q/YHHZK 0003 S 的规定（见附录 D）的规定。

2.1.8 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.9 外购动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 外购畜禽血制品包应符合 Q/STX 0001S（见附录 E）或 DBS41/011 的规定。

2.1.11 外购魔芋制品包应符合 Q/HPP 0003S（见附录 F）或 GB/T 22699 的规定。

2.1.12 膨化食品包应符合 GB 25192 的规定。

2.1.13 调味面制品应符合 QB/T 5729 的规定。

2.1.14 熟制坚果及籽类制品包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。

- 2.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 或 GB 31644 或 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.18 腌腊肉制品包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.19 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.21 包装饮用水应符合 GB 19298 或本企业的企业标准 Q/MXX 0007S 的规定。
- 2.1.22 方便湿面应符合企业标准 Q/YHHZK 0003 S（见附录 D）的规定。
- 2.1.23 食用香精香料应符合 GB 30616 或 GB 29938 的规定。
- 2.1.24 调味品包、复合调味料应符合 GB 31644 或 DBS51/ 001 或本企业的企业标准 Q/MXX 0003S 或 Q/MXX 0004S 或 Q/MXX 0001S 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 香辛料应符合 GB 14891.4 或 GB/T 21725 或 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	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
	固态复合 调味料	液态复合 调味料	半固态复 合调味料	动物性水 产制品包	食用菌制品包	熟肉制 品包	豆制品 包	蔬菜类 方便菜 肴	畜禽血制 品包	酱腌菜包	淀粉制品 包	湿面	湿米粉	魔芋制品包	
水分, g/100g ≤	15				-			95.0	94.0			-		95	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	58	25	25	-	15.0	8.0	-	8.0	2.0			-		-	GB 5009.44
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	-		5.0	-	-	3.0	5.0					-		-	GB 5009.229
^a 过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	-		0.25	-	-	0.25	0.25					-		-	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8		0.9	0.4 (鱼类 制品) 1.9 (海蜇 制品) 0.9 (其 他)	0.2 (仅限以平 菇、榛蘑、香菇 为主料的产品) 0.9 (仅限以松茸 菌为主料的产品) 0.9 [仅限以木 耳、银耳为主料 的产品 (干重 计)] 0.4 (其他)	0.49	0.49	0.2	0.29	0.40		0.18	0.18	0.25	GB 5009.12

总砷(以 As 计), mg/kg ≤	-			0.5	-	0.49	-	-	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.1	0.1 (鱼类制品) 0.5 (其他)	0.8 (仅限以松茸菌为主料的产品) 0.5(干重计)(仅限以木耳、银耳为主料的产品) 0.5 (其他)						GB 5009.11
镉 (以 Cd 计),mg/kg ≤	-	0.1 (其他鱼类制品)	0.5 (仅限以香菇为主料的产品) 0.5(干重计)(仅限以木耳、银耳为主料的产品) 0.6 (仅限以羊肚菌、榛蘑为主料的产品) 1.0 (仅限以松茸菌为主料的产品) 0.2 (其他)	0.1	-	0.1	-	-	GB 5009.15
甲基汞(以 Hg 计),mg/kg ≤	-	0.5 (仅适用于含有螺蛳、海虾的产品)	0.1(干重计)(仅限以木耳、银耳为主料的产品) 0.1 (其他)						GB 5009.17
铬 (以 Cr 计) , mg/kg ≤	-	2.0	-	1.0	-	1.0	-	-	GB 5009.123

米酵菌酸,mg/kg	≤	-		0.25 (仅限以银耳为主料的产品)	-			-	GB 5009.189	
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	-	4.0	-	3.0	-	3.0	-	GB 5009.26	
多氯联苯, μg/kg	≤	-		20	-			-	GB 5009.190	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	-							5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	-	20	-					-	GB 5009.185
淀粉, g/100g		-				不得检出	-			GB 5009.9
亚硝酸盐, mg/kg	≤	-				30	-			GB 5009.33
蛋白质, g/100g	≥	-				4.0	-			GB 5009.5

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于含油且经过油炸的产品。其中酸价指标不适用于使用发酵型配料和酸性配料的产品, 例如: 豆瓣酱、甜面酱、酱腌菜制品 (泡辣椒、糟辣椒、剁辣椒、泡姜、泡豇豆、盐渍竹笋、盐水渍辣椒和酸性配料 (番茄、酿造食醋、柠檬酸、冰乙酸、乳酸) 等产品。

b 仅限于添加山楂的产品。

项目	指标											检验方法
	香辛料包	蔬菜干制品	腌腊肉制品	膨化食品(含油型)	膨化食品(非含油型)	固体饮料	调味面制品	包装饮用水	蛋制品	熟制坚果及籽类制品	干酪/再制干酪	
筛上残留量, (g/100g) ≤	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GB/T 15691
水分, % ≤	14	18	-	7	7	-	-	-	-	-	-	GB/T 12729.6 (香辛料) GB 5009.3
总灰, % ≤	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GB/T 12729.7
酸不溶性灰分, % ≤	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GB/T 12729.9
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	-	0.5	-	-	-	-	-	0.01	-	-	-	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	-	-	-	-	-	-	-	0.005	0.05	0.5	-	GB 5009.15
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	-	0.7	-	0.4	0.4	0.9	0.4	0.009	0.18(其他) 0.48(皮蛋/皮蛋肠)	0.4(生咖啡豆及烘焙咖啡豆) 0.15(其他)	0.28	GB 5009.12
甲基汞 a(以 Hg 计), mg/kg ≤	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.17
亚硝酸盐 b(以 NaNO ₂ 计), mg/kg ≤	-	20	-	-	-	-	-	0.005	-	-	-	GB 5009.33
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	-	-	-	5	-	-	3	-	-	3	-	GB/T 5009.56 GB 5009.229 GB/T 5009.37

过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	-	-	0.5 (火腿、腊肉、咸肉、香肠) 1.5 (腌腊禽制品)	0.25	-	-	0.25	-	-	0.8 (葵花籽) 0.5 (其他)	-	GB/T 5009.56 GB 5009.227 GB/T 5009.37
三甲胺氮, mg/100g ≤	-	-	2.5 (腌腊肉火腿)	-								GB 5009.179
脂肪, g/100g ≤	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	GB 5009.6
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), % ≤	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	GB 5009.44

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

QB

2.4 微生物限量

2.4.1 动物性水产制品包应符合表 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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。					

2.4.2 食用菌制品包应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1 执行, 各独立包单独检测。 食用菌制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.3 熟肉制品包应符合表 5 的规定。

表 5 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
a 样品的分析及处理按 GB4789.1 执行; b 适用于使用牛肉类原料的熟肉制品包。 熟肉制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.4 即食豆制品包应符合表 6 的规定。

表 6 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ₃	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。					

2.4.5 蔬菜制品包（蔬菜类方便菜肴、酱腌菜）应符合表 7 的规定。

表 7 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 ^b , CFU/g (仅限蔬菜类方便菜肴)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^d , CFU/g	5	2	10	10 ³	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。 b不适用于使用豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、酱腌菜(泡酸菜、泡生姜、泡辣椒、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡大蒜、泡豇豆、芽菜)且无杀菌的产品。 d不适用于非灭菌发酵型产品。 蔬菜制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.6 畜禽血制品包应符合表 8 的规定。

表 8 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB 4789.1执行, 各独立包单独检测。					

2.4.7 淀粉制品包、方便面【面饼、米粉(米线)饼、粉丝饼】、方便湿面(不含料包)、方便湿米粉(不含料包)应符合表 9 的规定。

表 9 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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌 ^c , /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^c , CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。 b非即食淀粉制品包不检测菌落总数和大肠菌群。 c仅限熟制面米制品、即食淀粉制品检测。					

2.4.8 即食调味品包应符合表 10 的规定。

表 10 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。

2.4.9 即食魔芋制品包应符合表 11 的规定。

表 11 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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。

2.4.10 蔬菜干制品包应符合表 12 的规定。

表 12 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。
蔬菜干制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。

2.4.11 再制干酪制品应符合表 13 的规定。

表 13 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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	10 ³	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤50				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB 4789.1执行, 各独立包单独检测。
再制干酪制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。

2.4.12 干酪制品应符合表 14 的规定。

表 14 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	10 ³	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB 4789.1执行, 各独立包单独检测。 干酪制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.13 包装饮用水应符合表 15 的规定。

表 15 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/mL	5	0	0	-	GB 4789.3
铜绿假单胞菌, CFU/250mL	5	0	0	-	GB 8538
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB 4789.1执行, 各独立包单独检测。					

2.4.14 膨化食品包应符合表 12 的规定。

表 16 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。 膨化制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.15 调味面制品应符合表 13 的规定。

表 17 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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。 调味面制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.16 熟制坚果及炒货应符合表 14 的规定。

表 18 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌 ^b , CFU/g	≤	25			GB 4789.15
沙门氏菌 ^c , /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。 b仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。 c不适用烘炒类、油炸类、膨化类的熟制坚果与籽类食品。 熟制坚果及炒货按其主要原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.17 蛋制品应符合表 15 的规定。

符合罐头食品加工工艺的再制蛋制品,应符合罐头食品商业无菌的要求。

表 19 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
菌落总数, CFU/g (液蛋制品、干蛋制品、冰蛋制品)	5	2	5×10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
菌落总数, CFU/g (再制蛋(不含糟蛋))	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.19执行, 各独立包单独检测。 b不适用非即食的再制蛋制品。 蛋制品按其主要原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.18 固体饮料应符合表 16 的规定。

表 20 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。 b不适用于添加食用菌种的产品。					

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 规定，外购物料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 GB2762 的规定，农药残留限量应符合 GB2763 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、菌落总数（仅限规定限量的产品）、大肠菌群（仅限规定限量的产品）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

怀化天天食品科技有限公司企业标准

Q/HZTT 0001S—2024

食品安全企业标准 米粉

的结构和起草规

侧 17 号规划用

2024-08-01 发布

2024-09-01 实施

怀化天天食品科技有限公司 发布





Q/HZTT 0001S-2024

前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由怀化天天食品科技有限公司提出。

本标准起草单位:怀化天天食品科技有限公司。

本标准由怀化天天食品科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人:杨婧、赵林、胡世勇、张应权。

本标准长期有效。

本标准适用于:

名称:怀化天天食品科技有限公司

地址:湖南省怀化市中方县湘商文化科技产业园管委会 406

名称:芷江家天天食品科技有限公司

地址:湖南省怀化市芷江侗族自治县芷江镇畅风坳村(高铁进站口右侧 17 号规划用地)农产品电商仓储物流展示交易中心 3 号厂房。

本标准代替 Q/HZTT 0001S-2022。



米粉

1 范围

本标准规定了米粉的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以大米（和/或碎米）、水为主要原料，以食用淀粉、果蔬汁、果蔬粉、百合、葛根、黄精、茯苓、苦荞、蒿菜、薏米、糙米、燕麦、莲子、玉米、魔芋、红薯其中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、浸泡、磨粉（或磨浆）、搅拌、熟制成型、老化（或不老化）、松丝、干燥（或不干燥）、蒸煮（或不蒸煮）、包装、杀菌（或不杀菌）等工序加工而成的米粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
GB/T 191		包装储运图示标志
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 产品分类

根据水分不同，产品分为3类。

3.1 湿米粉

3.2 半干米粉



Q/HZTT 0001S-2024

3.3 干米粉

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求符合见表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	将样品置于白瓷盘内,在自然光下,观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气味、品其滋味
组织状态	粉条紧实、不发黏,无霉变,口尝无砂质	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味,无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
	湿米粉	半干米粉	干米粉	
水分/(%)	≥50; ≤70	>15; <50	≤15	GB 5009.3
酸度/(°T) ≤	2.0	1.5	1.0	GB 5009.239

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计) / (mg/kg)	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B1 / (μg/kg)	5.0	GB 5009.22

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合表5的规定。

表5 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 ^b (CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^c (CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
^b 仅限湿米粉。



Q/HZTT 0001S-2024

^c 仅限湿米粉、半干米粉。

4.6.2 致病菌限量应符合表6的规定。

表6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070的规定进行检验。

4.9 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 新产品鉴定投产时；
- 主要原料产地发生改变时；
- 连续停产三个月以上恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复验，复验后仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存



6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合 GB7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装纸箱、瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 湿米粉、半干米粉运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 湿米粉、半干米粉贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，普通包装湿米粉保质期为24小时；普通包装半干米粉保质期为72小时，真空或充气包装半干米粉保质期为10个月；干米粉保质期为12个月。

2021-10-10发布

2021-10-10实施

S-2025

益海嘉里食品营销有限公司 发布



益海嘉里食品营销有限公司企业标准

Q/BBAH0047S-2021

意大利面

2021-10-10发布

2021-10-10实施

益海嘉里食品营销有限公司 发布

Q/BBAH0047S-2021

前言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件在制定的过程中主要参考了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、LS/T 3212《挂面》的规定。

本文件由益海嘉里食品营销有限公司和附录 A 所列企业共同提出。

本文件起草单位：益海嘉里食品营销有限公司及附录 A 所列企业。

本文件主要起草人：赵安雪、赵景艳、柴碧妙、刘晓、高峰、陈志勇、刘瑞花。

本文件为首次制定。

意大利面

1 范围

本文件规定了意大利面的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输和保质期。本文件适用于以小麦粉和（或）杂粮粉为主要原料，加水，添加或不添加其他辅料和食品添加剂，经和面、挤压出丝或成型、干燥等工艺加工而成的意大利面（以下简称“产品”）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

裂条率

一定质量的意大利面样品中，存在大于 1mm 裂纹的面条占样品的质量分数。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
4.1.2 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.4 其他原辅料应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
色泽	均匀一致	取适量样品，在自然光下观察色泽、杂质，在无异味环境下闻其气味
气味	无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	LS/T 3212—2021附录 A
口感	煮熟后不牙碜	

Q/BBAH0047S-2021

4.3 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)	≤ 13.0	GB 5009.3
酸度/ (mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
裂条率/%	≤ 3.0	附录 B

4.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.5 污染物限量

铅应符合表3的要求，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763及相关规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。
食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按照JJF1070规定进行测定。

4.9 食品生产加工的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 产品组批

同品种原料、同工艺、同班次加工的产品为一批。

5.2 抽样

依据批量，对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足出厂检验项目和备份样品的需要。

5.3 出厂检验

Q/BBAH0047S-2021

产品应由工厂检验部门按本文件规定逐批检验合格，并出具检验报告方能出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、裂条率、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本文件 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6 规定的要求，正常生产时每年进行一次型式检验。有下列情况之一时必须进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原辅料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部项目符合本文件时，判该批产品为合格。

5.5.2 检验结果不符合本文件规定时，可加倍抽样复检。复检后仍有一项指标不符合本文件，则判该批产品不合格。

6 标签、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标签

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

应符合 GB 4806.1 和相关食品安全国家标准的规定。

6.3 贮存

产品应存放在清洁、干燥、无污染、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库中，不得与有毒、有害、易腐蚀、有异味的物质混存。

6.4 运输

运输工具应清洁、无污染。运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀。不得与有毒、有害、有异味或其它影响产品质量的物品混装、混运。

6.5 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品保质期见标签所示，具体时间由产品特性及包装形式来确定。

Q/BBAH0047S-2021

附录 A

(资料性)

本文件适用企业名录

表 A.1 本文件适用受托企业名称和企业地址

序号	企业名称	企业地址
1	益海嘉里食品营销有限公司	上海市浦东新区光明路718号715室
2	益海嘉里(郑州)食品工业有限公司	郑州经济技术开发区经北四路155号
3	益海(石家庄)粮油工业有限公司	河北省石家庄经济技术开发区扬子路东段
4	东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司	东莞市麻涌镇新沙工业园
5	益海嘉里(昆山)食品工业有限公司	江苏省昆山市张浦镇益海大道8号
6	昆山益嘉粮食工业有限公司	江苏省昆山市张浦镇益海大道8号
7	益海嘉里(沈阳)粮油食品工业有限公司	沈阳市沈北新区裕农路39号
8	益海嘉里(成都)粮食工业有限公司	四川省成都市青白江区弥牟镇粮食路288号
9	益海嘉里(兴平)食品工业有限公司	陕西省咸阳市兴平食品工业园
10	益海嘉里(德州)粮油工业有限公司	山东省德州市德城区湖滨北大道1588号
11	益海嘉里(东莞)食品科技工业有限公司	广东省东莞市麻涌镇新沙公园路8号
12	益海嘉里(成都)食品工业有限公司	四川省成都市青白江区弥牟镇粮食路288号
13	益海嘉里(太原)粮油食品工业有限公司	山西综改示范区太原唐槐园区西贾北街69号办公楼
14	益海嘉里(沈阳)粮油食品工业有限公司	沈阳市沈北新区裕农路39号
15	嘉里粮油(天津)有限公司	天津自贸试验区(天津港保税区)津滨大道95号
16	益海嘉里食品科技有限公司	天津市滨海新区生态城动漫中路482号创智大厦503室
17	益海嘉里食品工业(天津)有限公司	天津自贸试验区(天津港保税区)海滨大道3530号

受委托企业如有变化或新增,以双方的委托生产合同或协议作为使用本文件的依据。

Q/BBAH0047S-2021

附录 B
(规范性)
裂条率的测定

B.1 仪器

天平：感量 0.01g，量程大于 1.0kg。

B.2 测定步骤

随机抽取独立包装的样品 1.0kg 左右称重 (m_1)，将存在大于 1mm 裂纹的面条拣出，称重 (m_2)。

B.3 结果计算

按式 (B.1) 计算裂条率。

$$X = \frac{m_2}{m_1} \times 100$$

(B.1)

式中：

X ——裂条率，以质量分数 (%) 表示；

m_1 ——样品质量，单位为克 (g)；

m_2 ——大于 1mm 裂纹的面条质量，单位为克 (g)。

ICS

Q/SYJM

桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司企业标准

Q/SYJM 0006S—2022
代替 Q/SYJM 00005-2019



方便调制湿米粉

食品安全企业标准备案号
450410 S-2022
有效期至 2027 年 4 月 20 日

2022-03-10 发布

2022-04-23 实施



桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制订。
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由桂林三养股麦生态食疗产业有限责任公司提出并起草。

本文件代替Q/SYJM 0006S-2019。

本文件与原标准相比，其主要差别是：

- 更新了部分引用标准；
- 依据 DBS 45/050-2021，对大米添加量和部分指标进行了修订；
- 增加了部分原料。

本文件起草人：张小明、董一秀、覃智跃。

本文件于2022年3月10日发布，2022年4月23日实施。

方便调制湿米粉

1 范围

本文件规定了方便调制湿米粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大米（原料中除水外，大米添加量占总量 $\geq 90\%$ ）、饮用水为主要原料，然后根据产品的不同添加（或不添加）燕麦、红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉、魔芋粉、谷朊粉、食用淀粉中的一种或多种辅料，添加或不添加乳酸，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、调浆（或混料）、发酵（或不发酵）、熟化挤条、包装、杀菌、冷却、金属探测等生产工艺加工制成的，在食用时需用温度 85°C 以上的开水浸泡1~5分钟或煮熟后配以调味料食用的方便调制湿米粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB 1896.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 21924 谷胚粉
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 NY/T 494 魔芋粉

3 术语和定义

3.1

方便调制湿米粉

以大米（原料中除水外，大米添加量占总量≥90%），水为主要原料，然后根据产品的不同添加（或不添加）燕麦、红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉、魔芋粉、谷胚粉、食用淀粉中的一种或多种辅料，添加或不添加乳酸，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、调浆（或混料）、发酵（或不发酵）、熟化挤条、包装、杀菌、冷却、金属探测等生产工艺加工制成的，在食用时需用温度85℃以上的开水浸泡1~5分钟或煮后配以调味料食用的方便调制湿米粉。

4 产品分类

按原料不同分为多个品种（具体原料以产品标签明示为准），按工艺不同分为发酵类和非发酵类。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定，但对大米的“碎米”、“不变质粒”指标不作要求。

5.1.2 燕麦

应干燥，无霉烂变质，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.3 红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉

生产企业应取得相应食品生产许可证，质量符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关标准的规定。

5.1.4 魔芋粉

应干燥，无霉烂变质，符合NY/T 494、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.5 食用淀粉

应符合GB 31637、GB 2761、GB 2762、GB 2763及有关标准的规定。

5.1.6 谷胚粉

Q/SYJM 00068—2022

应符合GB/T 21024的规定。

5.1.7 乳酸

应符合GB 1886.173的要求。

5.1.8 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有大米和食用淀粉等辅料混合加工后特有的色泽
气味、滋味	具有大米和食用淀粉等辅料混合加工后应有的气味、滋味，无异味
组织形态	均匀一致，表面平滑，条状
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 20.0
酸度/(°T)	≤ 2.8(发酵熟化后)
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥ 6.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.16
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 0.0
氯化物 ^a (以氯化物计)/(mg/kg)	≤ 1.5
二氧化硫限量	符合GB 2760 带入原则
其他真菌毒素限量	符合GB 2761 的规定

^a 含有食用木薯淀粉原料时测定氯化物。

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若无约定,均以25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁷

表3 微生物限量 (续)

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ⁶
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ⁵	10 ⁷

注: 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为微生物指标可接受水平的限值; M为微生物指标的最高安全限量值。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取50g样品置于洁净白瓷盘中, 在自然光线下用正常视力观测其色泽、气味、组织形态和滋味, 按食用方法煮熟后品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 酸度

按GB 5009.239中5.3规定的方法测定, 样品预处理采用磨粉机研磨均匀。

8.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.7 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.8 氰化物

按GB 5009.30规定的方法测定。

8.2.9 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法测定。

8.2.10 其他真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关的标准的规定进行测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一条生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

Q/SY 0006S—2022

9.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 产品出厂检验，检验结果有较大波动时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括第 5.2、5.3、5.4、6.2 条的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定要求时，该批产品判为合格。

9.5.2 微生物指标检验结果不符合本文件规定时，即判定该批产品为不合格，不能复检。除微生物指标外，其他指标检验结果若有一项以上（含一项）不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28000 的规定，并标注食用方法。

10.1.2 产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装容器应符合国家有关食品卫生标准要求。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不应与有毒、有异味或不洁物混装混运。

10.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

10.4 贮存

贮存仓库应干燥、通风、清洁，不应与有毒或不洁物混合存放，产品应离地、离墙存放。

10.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件，且产品包装完好情况下，产品在常温或冷藏条件下的保质期以产品标签明示为准。



Q/YHHZK

益嘉丰厨（杭州）食品有限公司企业标准

Q/YHHZK 0003S-2024

方便食品（米粉制品、面制品）

2024-04-22 发布

2024-05-25 实施

益嘉丰厨（杭州）食品有限公司 发布



Q/YHZK 0003S-2024

方便食品（米粉制品、面制品）

1 范围

本文件规定了方便食品（米粉制品、面制品）的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本文件适用于以干制或湿米粉、意粉或面条制品等其中一种为原料，添加或不添加辅料，经相关工艺加工（预处理、加工烹饪、杀菌或不杀菌）而成，常温下贮存、运输及销售，在食用时需要加热的方便食品（米粉制品、面制品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 方便食品（米粉制品、面制品）



Q/YHMK 0003S-2024

以干制或湿米粉、意粉或面条制品等其中一种为原料，添加或不添加其他辅料，经相关工艺加工（预处理、加工烹饪、杀菌或不杀菌）而成，常温下贮存、运输及销售，在食用时需要加热的食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料应符合其执行标准的规定。
 4.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
 4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
 4.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。
 4.1.5 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
色泽	具有该品种应有的色泽	将样品取出至白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有该品应有的气、滋味，无异味，口感有弹性，软硬适中	
性状	具有产品固有的组织形态，条形完整	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

4.4 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	0	10 ⁴	—	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4



a.样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 净含量及允许缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

4.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 其他要求

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；除铅以外其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以在同一日期完成加工、包装等生产工序的同品种产品计为一个批次。

5.2 抽样

抽样时，从同一批次样品中随机抽取，抽样数量需满足检验和备份样品的需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 主要原辅料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.4.2 型式检验项目包括技术要求中除 4.1 外的全部项目。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部项目符合本文件时，判该批产品为合格。

5.5.2 检验结果不符合本文件规定时，可加倍抽样复检。复检后仍有一项指标不符合本文件，则判该批产品不合格。若微生物指标不合格，则不复检，直接判为不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 等的规定。



Q/YHHZK 0003S-2024

6.2 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 包装

包装材料应符合食品卫生要求，应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的规定，其他包装材料应符合 GB 4806.1 的规定。

6.4 运输

产品外包装及运输工具应清洁、无污染。运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀。不得与有毒、有害、有异味或其它影响产品质量的物品混装、混运。

6.5 贮存

产品应存放在清洁、干燥、无污染、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库中，不得与有毒、有害、易腐蚀、有异味的物质混存。产品在常温条件下贮存。

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年05月27日 09点31分



Q/YHHZK 0003S—2024

附录 A

(资料性)

本文件适用企业名录

表 A.1 本文件适用的企业名录。

序号	生产企业名称	企业地址
1	丰厨(陕西)食品科技有限公司	陕西省咸阳市兴平市兴咸路高渡段北侧
2	丰厨(济宁)食品有限公司	山东省济宁市兖州区益海路1号
3	丰厨(昆山)食品科技有限公司	江苏省昆山市张浦镇益海大道8号
4	丰厨(廊坊)食品科技有限公司	河北省廊坊市经济技术开发区祥云道8号廊坊综合保税区办公楼417室
5	丰厨(青岛)食品有限公司	山东省青岛市胶州市洋河镇绿色健康科技产业园1-6号
6	丰厨(淮安)食品有限公司	淮安市清江浦区武黄路28号黄码镇政府院内临港楼一樓102室
7	丰厨(广州)食品科技有限公司	广州市黄埔区东江大道2号M3-201房

企业标准信息公共服务平台
 公开 2024年05月27日 09点31分

Q/STX

山东天成鑫利农业发展有限公司企业标准

Q/STX 0001S-2023

代替 Q/STX 0001S-2020

鸭血制品

2023-06-01 发布

2023-06-21 实施

山东天成鑫利农业发展有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东天成鑫利农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张正超

本标准实施日期为 2023 年 6 月 21 日。



天
成
鑫
利
农
业
发
展
有
限
公
司

鸭血制品



1 范围

本标准规定了鸭血制品的术语和定义、产品分类、要求、检测方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以检验合格的鲜鸭血为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、味精、植物油、豆腐膏、豆豉、冰糖、啤酒、牛奶、乳粉、稀奶油、蛋液、芝麻、香辛料、复合调味料、果蔬粉中的一种或多种，添加柠檬酸钠、氯化钙、改性大豆磷脂、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、聚二甲基硅氧烷及其乳液、黄原胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精等符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准（GB 2760）》和《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687）中规定的食品添加剂中的一种或多种，经过原料预处理、过滤、配料、搅拌、灌装、封口、高温杀菌等工艺制成的鸭血制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 15491 香辛料调味品通用技术条件
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 42215 蛋液质量通则
- GB/T 42464 豆豉质量通则
- GB/T 4927 啤酒
- GB/T 11761 芝麻
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
- GB 1886.238 食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
- GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸
- GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
 GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂 食品用香精
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特菌检验
 GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希菌 O157H7NM 检验
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB/T 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋
 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局第 102 号令《食品标识管理规定》
 国家食品药品监督管理局第 12 号令《食品召回管理办法》的规定。
 中华人民共和国农业部公告【2002】第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》

3. 技术要求

3.1 原料

3.1.1 鸭血

新鲜鸭血来自非疫区的健康畜禽，经宰杀前检验合格，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜血液，符合 GB 2707。

3.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 味精

应符合 GB2720 的规定。

- 3.1.4 橄榄油
应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 豆蔻膏
应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.6 豆豉
应符合 GB/T 42464 的规定。
- 3.1.7 冰糖
应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 冲调
应符合 GB/T 4927 的规定。
- 3.1.9 牛奶
应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.10 乳粉
应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.11 稀奶油
应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.12 蛋液
应符合 GB/T 42235 的规定。
- 3.1.13 芝麻
应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.14 香辛料
应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.15 复合调味料
应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.16 果酱粉
应符合依法备案有效企业标准的规定。
- 3.1.17 氯化钙
应符合 GB 1886.45 的规定。
- 3.1.18 改性大豆磷脂
应符合 GB 1886.238 的规定。
- 3.1.19 瓜尔胶
应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.20 黄原胶
应符合 GB 1866.41 的规定。
- 3.1.21 柠檬酸钠
应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.22 葡萄糖酸- δ -内酯
应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.23 抗坏血酸
应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.24 抗坏血酸钠



Q/STX 0001S-2023

应符合 GB 1886.44 的规定。

3.1.25 D-异抗坏血酸

应符合 GB 1886.49 的规定。

3.1.26 D-异抗坏血酸钠

应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.27 羧二甲基硅烷及其乳液

应符合 GB 30612 的规定。

3.1.28 普兰素

应符合 GB 1886.16 的规定。

3.1.29 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.1.30 乙基麦芽酚

应符合 GB 1886.208 的规定。

3.1.31 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料预处理 → 过滤 → 配料 → 搅拌 → 灌装 → 密封 → 杀菌 → 冷却 → 入库储存

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检测方法
色泽	呈紫红色，色泽基本一致，有光泽	在光线充足的条件下，将样品倒入白色搪瓷盘中置于明亮处，观察其色泽、组织形态，有无杂质；用嗅觉的方法检验样品的气味，口尝其滋味。
组织与形态	块型完整，柔软，有弹性	
气味、滋味	具体该产品应有的气味，无霉败气味；煮熟后不散，纯鸭血固有口味，口感细腻、嫩滑，爽口，不粘牙	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 94.0
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 2.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 4.0
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.3
砷(As)/(mg/kg)	≤ 0.49
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 10.0
淀粉/(g/100g)	不得检出

Q/STX 0001S-2023

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病微生物应符合 GB29921 中相应类属食品的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案*及限量				备注
	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

*样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂使用量应符合 GB 2760 及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定和 GB 26687 的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 其他食品安全要求

按 GB2761、GB2762、GB2763 和国家有关标准、规定执行。

7 检验方法

7.1 感官要求

在光线充足的条件下，将样品倒入白色搪瓷盘中置于明亮处，观察其色泽、组织形态，有无杂质；用嗅觉的方法检验样品的气味，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

7.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

7.2.4 糖

按 GB GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.5 总磷

按 GB GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.6 亚硝酸盐

按 GB GB 5009.33 规定的方法测定。

7.2.7 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法测定

7.2.8 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次,同一批投料,同一品种,同一生产线生产的数量足够的同一种产品为一组批。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

8.2.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.2.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

8.2.2 型式检验

8.2.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备,主要原材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家食品监督管理机构提出进行型式检验要求时。

8.2.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

8.3 判定规则

8.3.1 检验项目全部符合本标准的规定,则该批产品为合格产品。

8.3.2 出厂检验项目有一项(微生物指标除外)不符合本标准,可以加倍随机抽样进行该项目的复验,复验后仍不符合本标准,判为不合格品。

9 标签标识

产品名称应按本标准规定的名称标注,标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志、标签

10.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191、GB 6388 的规定,标签应符合 GB 7718 及其相关的规定,营养标签应符合 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品标识应符合国家质量监督检验检疫总局第 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品内包装应符合 GB 9683、GB 4806.7、GB/T 19741 的规定。

10.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

10.2.3 包装物应清洁卫生,封口牢固,防潮、整洁、美观,无异气味,便于装卸、仓储和运输。

10.3 运输

10.3.1 产品运输及销售过程中运输工具应保持卫生，防雨、防潮、防晒，不得与有毒、有害、有气味物品混装混运。

10.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔、撞击、挤压。

10.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存于通风、干燥、阴凉、避光处，离地存放，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混存。

10.4.2 产品在常温条件下贮存。

11 产品召回

应符合国家食品药品监督管理总局第12号令《食品召回管理办法》的规定。



Q/HPP
四川省胡婆婆食品有限责任公司企业标准
Q/HPP0003S-2023

魔芋制品

备案日期: 2023年04月25日

2023-03-19 发布

2023-04-19 实施

四川省胡婆婆食品有限责任公司 发布

Q/HPP0003S-2023

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 产品分类	2
4 技术要求	3
5 检验规则	5
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	6

备案日期：2023年04月25日

Q/HPP0003S-2023

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《魔芋制品》标准。

本标准由四川省胡婆婆食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：四川省胡婆婆食品有限责任公司。

本标准主要起草人：刘浩然。

备案日期：2023年04月25日



魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第三章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 GB/T 317 白砂糖
 GB 1353 玉米
 GB/T 1354 大米
 GB/T 1532 花生
 GB/T 1535 大豆油
 GB/T 1536 菜籽油
 GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
 SB/T 10439 薯蕷菜
 GB/T 5461 食用盐
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 15691 八角
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8233 芝麻油
 LS/T 3220 芝麻酱
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB 31644 复合调味料
 GB/T 15691 香辛料
 GB26687 天然胡萝卜素

GB/T 8883	食用小麦淀粉	Q/HPP0003S-2023
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉	
GB/T 8885	食用玉米淀粉	
GB/T 8967	味精	
GB/T 21999	蚝油	
GB 2712	腐乳	
GB/T 10460	豌豆	
GB/T 10650	鲜梨	
GB/T 11766	小米	
GB/T 12947	鲜柑橘	
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 18104	魔芋精粉	
GB/T 20554	海带	
GB/T 23596	海苔	
GB/T 23597	干紫菜	
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	
GB/T 29343	木薯淀粉	
GB/T 15691	桂皮	
GB/T 15691	辣椒(整的或粉状)	
GB/T 15691	月桂叶	
GB/T 30391	花椒	
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精	
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量	
GB/T 15691	肉豆蔻	
NY/T 450	菠萝	
NY/T 493	胡萝卜	
NY/T 494	魔芋粉	
NY/T 954	小粒黄豆	
NY/T 1267	萝卜	
SB/T 11192	辣椒油	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
	国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	
	国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》	

3 产品分类

3.1 非即食魔芋制品

以魔芋粉、魔芋精粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、甘薯淀粉、豆薯淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、蕉芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉、食用小麦淀粉等中的一种或多种为原料，辅以水、菜籽油、大豆油、鲜冻畜禽（牛肉及其副产物、羊肉及其副产物、鸡肉及其副产物、鸭肉及其副产物、鸭肉及其副产物等）、辣椒、泡辣椒、花椒、白砂糖、芝麻油、萝卜、菠萝、鲜梨、相模、海带、胡萝卜、豌豆、花生、黄豆、大米、糯米、小米、玉米、紫菜、海苔粉、芝麻酱、调味品（液体调味料、半固体（薯）调味料、固体调味料）、天然胡萝卜素、蚝油、腐乳等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂、食用香精香料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、配料、搅拌、熟制、冷却成型、分切、漂洗、包装、杀菌或不杀菌而成的非即食魔芋制品。

Q/HP00035-2023

3.2 即食魔芋制品

以魔芋粉、魔芋精粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、甘薯淀粉、豆薯淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、蕉芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉、食用小麦淀粉等中的一种或多种为原料，辅以或不辅以水、鲜冻畜禽（牛肉及其副产物、羊肉及其副产物、鸡肉及其副产物、鹅肉及其副产物、鸭肉及其副产物等）、白萝卜、菠萝、鲜梨、木瓜、柑橘、海带、胡萝卜、豌豆、花生、黄豆、大米、糯米、小米、玉米、食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、海苔粉、辣椒、辣椒油、菜籽油、大豆油、白砂糖、花椒、桂皮、八角、山奈、肉豆蔻、小茴香、月桂叶、泡菜、味精、食用盐、芝麻酱、调味品（液体调味料、半固体（膏）调味料、固体调味料）、天然胡萝卜素、蚝油、腐乳等中的一种或多种，添加或不添加食用添加剂、食用香精香料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、熟制、成型、冷却或不冷却、分切、煮制或不煮制、冷冻或不冷冻、脱水、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌而成的即食魔芋制品。

3.3 方便魔芋制品

以即食魔芋制品包为主料，配以调味粉包、调味酱包、花生包、蔬菜包、醋包、麻油包等的一种或多种，经组合包装而成的方便魔芋制品。

a、即食魔芋制品包：以魔芋粉、魔芋精粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、甘薯淀粉、豆薯淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、蕉芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉、食用小麦淀粉等中的一种或多种为原料，辅以或不辅以水、鲜冻畜禽（牛肉及其副产物、羊肉及其副产物、鸡肉及其副产物、鹅肉及其副产物、鸭肉及其副产物等）、白萝卜、菠萝、鲜梨、木瓜、柑橘、海带、胡萝卜、豌豆、花生、黄豆、大米、糯米、小米、玉米、食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、海苔粉、辣椒、辣椒油、菜籽油、大豆油、白砂糖、花椒、桂皮、八角、山奈、肉豆蔻、小茴香、月桂叶、泡菜、谷氨酸钠（味精）、食用盐等中的一种或多种，添加或不添加食用添加剂、食用香精香料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、熟制、成型、冷却或不冷却、分切、煮制或不煮制、冷冻或不冷冻、脱水、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌而成的即食魔芋制品。

- b、调味粉包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。
- c、调味酱包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。
- d、花生包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。
- e、蔬菜包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。
- f、麻油包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。
- g、醋包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定或GB 2719的规定。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 4.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.4 红薯淀粉、紫薯淀粉、甘薯淀粉、豆薯淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、蕉芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉应符合备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 4.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.15 天然胡萝卜素应符合 GB26687 的规定。
- 4.1.16 鲜冻畜禽（牛肉、猪肉、鸡肉、鹅肉、鸭肉等）应符合 GB 2707 的规定。

- 4.1.17 辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.18 泡菜、泡辣椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.22 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 4.1.23 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 4.1.24 鲜梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 4.1.25 柑橘应符合 GB/T 12947 的规定。
- 4.1.26 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 4.1.27 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.28 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.29 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.30 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.31 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.32 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.33 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.34 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 4.1.35 海苔应符合 GB/T 23596 海苔的规定。
- 4.1.36 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 4.1.37 桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.38 八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.39 小茴香、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.40 月桂叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.41 肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.42 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 18967 的规定。
- 4.1.43 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.44 牛油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.45 腐乳应符合 GB 2712 的规定。

4.2 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	具有本品固有色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在充足的自然光下观察其色泽，组织形态/性状、杂质，并嗅其气味、尝其滋味。
组织形态/性状	具有产品固有的形态、不发黏，无发霉、无变质。	
溢、气味	具有本品固有溢、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
		即食魔芋制品	方便魔芋制品	非即食魔芋制品	
水分/(g/100g)	≤	85	95	95	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤		6.0	-	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g)	≤		5.0	-	GB 5009.229

Q/HPP0003S-2023

过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	-	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.25		GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μ g/kg)	≤	5.0		GB 5009.22
*仅限添加了油脂的产品				

4.4 微生物限量(仅限即食类产品)

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ⁵	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.10第二法
*按照GB 4789.1规定进行混合采样和处理。					

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.8 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸价(含油型产品)、过氧化值(含油型产品)、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时;
- 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- 停产3个月以上恢复生产时;

Q/HPP0003S-2023

e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目为本标准 4.2 (感官要求)、4.3 (理化指标)、4.4 (微生物限量) 规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批产品中随机抽取满足检验需要的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中, 随机抽取满足检验需要的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

编制说明

本标准适用于以自制或外购湿米粉、湿面中一种或几种为原料，辅以或不辅以外购淀粉制品、调味品包(半固态复合调味料包、液态复合调味料、固态复合调味料中的一种或几种)、蔬菜制品包(蔬菜类方便菜肴、酱腌菜、蔬菜干制品中的一种或几种)、食用菌制品包、熟肉制品包、包装饮用水、外购畜禽血制品包、外购豆制品包、外购动物性水产制品包、外购魔芋制品包、外购调味面制品、外购熟制坚果及籽类制品包、外购蛋制品、外购固体饮料、外购香辛料、外购腌腊肉制品包、外购干酪、外购再制干酪、外购膨化食品包中的一种或几种组成，配以或不配以加热包经组合或不组合包装而成的方便湿面米制品(方便湿米粉、方便湿面)。

自制湿米粉(方便湿米粉、方便湿米线)是以干制米粉为原料，添加或不添加复合调味料、食用植物油、食用盐、味精、香辛料、食用香精香料中的一种或几种，经浸泡或不浸泡、加工烹饪、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的方便湿米粉。

自制湿面(方便湿面)是以干制面制品为原料，添加或不添加复合调味料、食用植物油、食用盐、味精、香辛料、食用香精香料中的一种或几种，经加工烹饪、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的方便湿面条。

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。