



410057S-2025



好鲜生食品（焦作）有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2025

# 方便米饭

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

好鲜生食品（焦作）有限公司 发布

## 前 言

本标准由好鲜生食品(焦作)有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛可奇、杨慧铭。

H N

Q B

# 方便米饭

## 1 范围

本标准规定了方便米饭的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于外购方便米饭包（配料见附录A），搭配自制或外购的料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，包装而成的方便米饭。

自制调味酱包：植物油、食用盐、酿造酱油、味精、饮用水、鸡精、蒜、浓缩鸡汤复合调味料、食用牛油、白砂糖、辣椒、大葱、洋葱、郫县豆瓣、姜、甜面酱、香辛料、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾。

自制调味醋包：食醋、食用盐、白砂糖。

自制蔬菜包（见本企业标准 Q/HJS 0002S）。

自制豌豆包：豌豆、植物油、牛肉味调味粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 方便米饭应符合 GB/T 31323 或 QB/T 2652 的规定。

2.1.3 固态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 自制调味酱包、自制调味醋包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.6 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.7 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.9 自制蔬菜包应符合本企业标准 Q/HJS 0002S 的规定。

2.1.10 冻干果蔬应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.11 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.12 自制豌豆包、熟制坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.14 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。

- 2.1.15 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.18 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 辣条包应符合 QB/T 5729 的规定。
- 2.1.20 糕点包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.21 果蔬罐头应符合 GB 7098 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
性 状	方便米饭包呈颗粒状； 料包具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
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	
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	≤ 15 (仅适用于方便米饭包)	GB 5009.3
*铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
a 适用于方便米饭包和料包的混合检验。		
b 适用于料包的混合检测, 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的产品, 酸价指标不适用。		

## 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 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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 微生物限量适用于方便米饭包和料包的混合检验。					

## 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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，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（仅适用于方便米饭包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

外购方便米饭包（）配料：以大米为主料，加入小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，加入或不加入磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙中的一种或几种。

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于外购方便米饭包（配料见附录A），搭配自制或外购的料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，包装而成的方便米饭。

自制调味酱包：植物油、食用盐、酿造酱油、味精、饮用水、鸡精、蒜、浓缩鸡汤复合调味料、食用牛油、白砂糖、辣椒、大葱、洋葱、郫县豆瓣、姜、甜面酱、香辛料、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾。

自制调味醋包：食醋、食用盐、白砂糖。

自制蔬菜包（见本企业标准 Q/HJS 0002S）。

自制豌豆包：豌豆、植物油、牛肉味调味粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照相关标准的要求制订本企业标准，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。

好鲜生食品(焦作)有限公司

QB