



410472S-2025



河南稼嘉食品产业有限公司企业标准

Q/HNJ 0017S-2025

方便米线、米粉

2025-02-11 发布

2025-02-11 实施

河南稼嘉食品产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南秬嘉食品产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢培军。

H N

Q B

方便米线、米粉

1 范围

本标准规定了方便米线、米粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制或外购主食包（米线、米粉）中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购料包（面筋包、调味酱包、调味汁包、辣椒油包、蔬菜包、花生包、调味粉包、蛋白素肉包、醋包、酸辣浓汤酱包、酸菜包、豌豆包、酱腌菜包、冻干肉片包中的一种或多种），经包装加工而成的方便米线、米粉。

米线包、米粉包（06.07方便米面制品）是以大米粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、柠檬酸中的一种或几种，经配料、制浆、成型、熟化、低温老化、竖切（切丝或条）、截断、称量入盒、烘干、冷却、内包加工而成的。

根据产品原料和调料包不同，产品可做如下分类：方便米线、方便米粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.5 酸菜包、酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.6 调味酱包、调味汁包、辣椒油包、蔬菜包、调味粉包、酸辣浓汤酱包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.7 花生包、豌豆包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.9 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.10 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	主料包应具有产品应有的性状；外购的调味包应具有产品应有的性状	按食用方法取适量被测样

色 泽	具有本品应有的色泽	品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
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
^a 水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^c *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.40	GB 5009.12
^c 总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^c 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于主食包；
b 适用于含油型调味料包，若调味酱包中含发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱），不检测酸价；
c 适用于将主食包与调料包充分混合后进行检测。

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
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 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
微生物限量适用于饼包和配料包的混合检验。

2.5 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 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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（主食包）、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

本标准适用于以自制或外购主食包（米线、米粉）中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购料包（面筋包、调味酱包、调味汁包、辣椒油包、蔬菜包、花生包、调味粉包、蛋白素肉包、醋包、酸辣浓汤酱包、酸菜包、豌豆包、酱腌菜包、冻干肉片包中的一种或多种），经包装加工而成的方便米线、米粉。

米线包、米粉包（06.07方便米面制品）是以大米粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、柠檬酸中的一种或几种，经配料、制浆、成型、熟化、低温老化、竖切（切丝或条）、截断、称量入盒、烘干、冷却、内包加工而成的。

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，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。

河南秬嘉食品产业有限公司

QB