



410507S-2025



南阳新永胜食品有限公司企业标准

Q/NXS 0005S-2025

# 方便米线

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

南阳新永胜食品有限公司 发布

# 前 言

本标准由南阳新永胜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:王永堂。

H N

Q B

# 方便米线

## 1 范围

本标准规定了方便米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制米线或外购米粉（线）饼（米粉制品）为主要原料，辅以或不辅以外购调味料包【酱包（半固态复合调味料）、骨汤/高汤包（液体复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）、酿造食醋包、脱水蔬菜包、脱水香菜料包、脱水荆芥包、辣椒包、调味油包、荆芥油包、辣椒油包、糊葱花油包、芝麻香油包、鸡油/牛油包、调味海带包、酱腌菜包、腌渍食用菌包、油炸腐竹包、油炸花生/青豆包、豆筋包、脆铃卷包、玉米粒包、鸡肉丝/牛肉丝包、鹌鹑蛋包中的几种】，经组合或不组合、包装而成的方便米线。

自制米线：以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，添加或不添加玉米粉、山药粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、葛根粉、紫薯粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水调粉，经挤压成型、老化、烘干或不烘干、包装而成的非即食米线；

米粉（线）饼（米粉制品）：大米、食用玉米淀粉、生活饮用水。

根据加工工艺不同产品可分为：方便干米线、方便湿米线。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 酱包（半固态复合调味料）、骨汤/高汤包（液体复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.2 酿造食醋包应符合 GB/T 18187 的规定。

2.1.3 脱水蔬菜包、脱水香菜料包、脱水荆芥包、辣椒包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.4 调味油包、荆芥油包、糊葱花油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.5 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.6 芝麻香油包应符合 GB/T 8233 的规定。

2.1.7 调味海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.9 腌渍食用菌包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 油炸花生/青豆包、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 豆筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.12 油炸腐竹包、脆铃卷包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.13 玉米粒包应干燥、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.14 鸡肉丝/牛肉丝包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.15 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.18 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.19 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.20 小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.21 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.22 马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉应符合 GB/T 1456 的规定。

2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.24 鸡油/牛油包应符合 GB 10146 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	主料包呈条状或丝状，粗细基本均匀、或圆饼状； 外购的辅料包应具有各产品应有的性状	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，按食用方法熟制后，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的的气味和滋味，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	≤ 80(方便湿米线) 14(方便干米线)	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0(方便湿米线)	GB 5009.239
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0(含油型酱包、含油型骨汤/高汤包)	GB 5009.229
	3.0(油炸腐竹包、油炸花生/青豆包、脆铃卷包、调味油包、荆芥油包、辣椒油包、糊葱花油包、芝麻香油包)	
	2.5(鸡油/牛油包)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25(含油型酱包、含油型骨汤/高汤包、调味油包、荆芥油包、辣椒油包、糊葱花油包、油炸腐竹包、脆铃卷包)	GB 5009.227
	0.50(油炸花生/青豆包)	
	0.20(调味油包、荆芥油包、辣椒油包、糊葱花油包、鸡油/牛油包)	

		0.18 (芝麻香油包)	
丙二醛, mg/100g	≤	0.25 (鸡油/牛油包)	GB 5009.181
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 使用发酵型配料 (豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等) 的产品, 此项不适用; 铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 适用于将主食包与辅料包充分混合后进行检测, 未搭配料包的产品主料包单独检测。			

## 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 <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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行, 微生物限量适用于未搭配料包的产品主料包单独检验; 搭配料包的产品应混合后检验。					

## 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 的规定; 外购料包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 GB 2762 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于米线和米粉(线)饼】、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以自制米线或外购米粉（线）饼（米粉制品）为主要原料，辅以或不辅以外购调味料包【酱包（半固态复合调味料）、骨汤/高汤包（液体复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）、酿造食醋包、脱水蔬菜包、脱水香菜料包、脱水荆芥包、辣椒包、调味油包、荆芥油包、辣椒油包、糊葱花油包、芝麻香油包、鸡油/牛油包、调味海带包、酱腌菜包、腌渍食用菌包、油炸腐竹包、油炸花生/青豆包、豆筋包、脆铃卷包、玉米粒包、鸡肉丝/牛肉丝包、鹌鹑蛋包中的几种】，经组合或不组合、包装而成的方便米线。

自制米线：以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，添加或不添加玉米粉、山药粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、葛根粉、紫薯粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水调粉，经挤压成型、老化、烘干或不烘干、包装而成的非即食米线；

米粉（线）饼（米粉制品）：大米、食用玉米淀粉、生活饮用水。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳新永胜食品有限公司

QB