



411345S-2025



宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0011S-2025

# 米线（粉）

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

宜阳大张食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由宜阳大张食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王森浩、李思、苗育峰、叶新悦。

H N  
Q B

# 米线（粉）

## 1 范围

本标准规定了米线（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米线（粉）为主要原料，搭配或不搭配自制调味包[调味粉包、肉包（鸡肉包、牛肉包、羊肉包、猪肉包中的一种或几种）（熟制肉制品）、干菜料包、湿菜料包、辣椒油包、麻椒油包中的一种或几种]或外购[番茄调味酱包、酸菜包、调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、芝麻花生调味酱包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛杂包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包、香辣黄豆芽包、馍粒包一种或几种]，经组合或不组合、包装而成的非即食米线（粉）。

米线（粉）（自制）：以大米粉或大米（经水洗、浸泡、碾磨）为原料，辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种），加入饮用水，添加或不添加大豆油，经调粉、挤压成型、切断、冷却、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食米线。

调味粉包（非即食）（自制）：以食用盐、味精、咖喱粉、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、麻椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁中的一种或几种]的一种或多种为原料，经配料、混合、包装而成。

肉包（熟制肉制品）（自制）：以鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗、切制成型、添加食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、小麦粉、食用盐、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、麻椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁中的一种或几种]、味精、酱油、鸡蛋、蜂蜜、枸杞中的几种，加入饮用水、调味、拌粉或不拌粉，经大豆油油炸定型或熬制定型、冷却、包装而成。

辣椒油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，然后倒入定量好的辣椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

麻椒油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，然后倒入定量好的麻椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

干菜料包（非即食）：以葱花（经大豆油、花生油、菜籽油中的一种）油炸、面筋、豆腐干、豆腐皮、腐竹中的一种或几种为主要原料，经大豆油油炸或不油炸，包装而成。

湿菜料包（非即食）：以干黑木耳、干海带、干香菇、干黄花菜中的一种或多种为原料，经浸泡、清洗、去杂、切制、焯水、滤水、冷却、包装而成。

根据所用原料及风味不同可分为：单一型非即食湿米线（粉）、单一型非即食干米线（粉）、调味型非即食湿米线（粉）、调味型非即食干米线（粉）、复合风味型干米线（粉）。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉【干姜、八角、芝麻、麻椒、小茴香、辣椒、桂皮、黑胡椒、白胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 辣椒粉、麻椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 葱花、黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.18 豆腐干、豆腐皮、腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 干黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 干香菇应符合 GB/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.22 干黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 番茄调味酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.24 酸菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、芝麻花生调味酱包、火锅底料包、豉油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.27 籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.29 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.30 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。

- 2.1.31 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.33 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.34 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.35 肉包、牛杂包、脱水牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.36 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.37 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.37 肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.38 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.40 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.41 香辣黄豆芽包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.42 馍粒包应符合 GB/T20977 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，倒入一洁净瓷盘中，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，按包装上标明的食用方法复热或熟制后品其滋味。 |
| 性状   | 具有本产品应有的性状       |                                                                       |
| 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 <sup>a</sup> , g/100g                  | 15.0（干米线） | GB 5009. 3   |
|                                           | 35.0（湿米线） |              |
| 酸度 <sup>b</sup> , °T                      | 2.0       | GB 5009. 239 |
| *铅（以 Pb 计） <sup>c</sup> , mg/kg           | 0.18      | GB 5009. 12  |
| 总砷（以 As 计） <sup>d</sup> , mg/kg           | 0.5       | GB 5009. 11  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>e</sup> , µg/kg | 5.0       | GB 5009. 22  |

|                                                                                                                             |   |      |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|-------------|
| 酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>f</sup> ，mg/g                                                                                            | ≤ | 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计） <sup>f</sup> ，g/100g                                                                                             | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>a、b 仅适用于米线包的检验；<br>c、d、e 仅适用于米线与各调味包充分混合后进行检验；<br>f 适用于外购产品的混合检验； 其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱料包。 |   |      |             |

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

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。

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（米线）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以米线（粉）为主要原料，搭配或不搭配自制调味包[调味粉包、肉包（鸡肉包、牛肉包、羊肉包、猪肉包中的一种或几种）（熟制肉制品）、干菜料包、湿菜料包、辣椒油包、麻椒油包中的一种或几种]或外购[番茄调味酱包、酸菜包、调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、芝麻花生调味酱包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛杂包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包、香辣黄豆芽包、馍粒包一种或几种]，经组合或不组合、包装而成的非即食米线（粉）。

米线（粉）（自制）：以大米粉或大米（经水洗、浸泡、碾磨）为原料，辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种），加入饮用水，添加或不添加大豆油，经调粉、挤压成型、切断、冷却、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食米线。

调味粉包（非即食）（自制）：以食用盐、味精、咖喱粉、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、麻椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁中的一种或几种]的一种或多种为原料，经配料、混合、包装而成。

肉包（熟制肉制品）（自制）：以鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗、切制成型、添加食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、小麦粉、食用盐、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、麻椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁中的一种或几种]、味精、酱油、鸡蛋、蜂蜜、枸杞中的几种，加入饮用水、调味、拌粉或不拌粉，经大豆油油炸定型或熬制定型、冷却、包装而成。

辣椒油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，然后倒入定量好的辣椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

麻椒油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，然后倒入定量好的麻椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

干菜料包（非即食）：以葱花（经大豆油、花生油、菜籽油中的一种）油炸、面筋、豆腐干、豆腐皮、腐竹中的一种或几种为主要原料，经大豆油油炸或不油炸，包装而成。

湿菜料包（非即食）：以干黑木耳、干海带、干香菇、干黄花菜中的一种或多种为原料，经浸泡、清洗、去杂、切制、焯水、滤水、冷却、包装而成。

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，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。