



411561S-2025



河南米吉提食品科技开发有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2025

方便米饭

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

河南米吉提食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南米吉提食品科技发展有限公司提出。

本标准由河南米吉提食品科技发展有限公司起草。

本标准起草人：慕伟杰、刘化冰。

本标准自发布实施日起替代：Q/HMS 0002S-2020。

H N
Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以方便米饭包为主要产品，搭配外购方便料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、方便菜肴包、蔬菜包、熟花生包、熟黄豆包、熟豌豆包、熟芝麻包、蛋白素肉包、酱腌菜包、酱卤肉包、卤蛋包）中的一种或几种，将方便米饭包和方便料包组装在一起制成的方便米饭。

方便米饭包是以大米（或黑米）为主要原料经粉碎，添加【（大豆、高粱、荞麦、豌豆、小豆、绿豆、芸豆、芝麻、小米、苡麦、糙米、藜麦米、核桃仁、燕麦米、大麦、青稞、稷米、黍米、薏米、紫米、红米、南瓜干、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、芡实、鸡内金、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、5年以下人工种植的人参、怀菊花、怀山药、红薯、白薯、地瓜经预处理）、小麦粉、大豆蛋白粉、麦芽糊精、藕粉、魔芋粉、荞麦粉、玉米粉、谷朊粉、食用盐、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、维生素C、维生素E、磷酸二氢钙、瓜尔胶、卡拉胶、黄原胶、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、 β -胡萝卜素、叶黄素】中的一种或几种，再添加生活饮用水，经混合、熟制成型、干燥、冷却、包装而制成的方便米饭（GB 2760 中食品类别号：06.07 方便米面制品）。

产品根据生产工艺和搭配或不搭配料包可分为：不含料包方便米饭、含料包方便米饭。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 调味粉包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.2 调味酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 调味油包应符合 DBS 50/024 的规定。
- 2.1.5 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.6 蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.7 熟花生包、熟黄豆包、熟豌豆包、熟芝麻包应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.8 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.9 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 酱卤肉包应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.11 卤蛋包应符合 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.12 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.15 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 芸豆应符合 T/CAS 14800.6 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 薏米应符合 DB35/T 942 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 紫米、红米应符合 LS/T 3270 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 南瓜干应符合 NY/T 1393 和 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.35 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.36 玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、芡实、鸡内金、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.37 人参应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.38 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.39 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.40 红薯、白薯、地瓜应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.41 小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.42 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.45 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.46 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.47 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.48 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.49 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.50 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.51 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.52 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.53 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.54 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.55 食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 38572 的规定。
- 2.1.56 食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 规定。
- 2.1.57 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.58 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.59 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.60 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.61 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.64 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.65 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.66 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.67 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.68 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.69 生活饮用水应符合 GB 5749 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
	方便米饭包	方便料包	
性状	米粒状	应具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、性状和杂质,闻其气味，用温开水
色泽	具有产品应有的色泽		
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味		
杂质	无正常视力可见的外来杂质		

			漱口后品其滋味
复水性	复水时间	≤15min；如能达到复水效果，复水时间越短越好	附录 B
	复水效果	复水后柔软适中、无硬芯或软散感、有韧性、口感香爽，不粘牙，不夹生	

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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	0.18（仅限不含料包产品的单独检验）	GB 5009.12
	0.4（仅限含料包产品的混合检验）	
^b 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^b 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
^c 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^d 维生素 E，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.82
^d 栀子黄，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^d β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^d 叶黄素，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.248
^e 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于不含料包产品的单独检验。 b 仅适用于含有（调味酱、调味油、熟花生、熟黄豆、熟豌豆、熟芝麻）包产品，将料包混合后进行检验。 c 仅适用于含有（熟花生、熟黄豆、熟豌豆、熟芝麻）包产品，将料包混合后进行检验。 d 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。 e 仅适用于添加磷酸二氢钙产品的检验。 同一功能的食品添加剂(着色剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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	
^b 菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

^b 大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^b 沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^c 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^d 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 适用于所有产品的检验（将方便米饭与调味料混合后进行检验）。 c 仅适用于酱卤肉包的检验。 d 仅适用于以鲜（冻）牛肉为主要原料的酱卤肉包检验。					

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 其它要求

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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；致病菌限量应符合 GB 29921 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.8 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

附 录 A
(规范性附录)
复水性试验

A.1 仪器

- a) 烧水壶;
- b) 带盖保温容器: 约 300mL;
- c) 天平: 感量 0.01g;
- d) 秒表;
- e) 饭勺。

A.2 检验步骤

A.2.1 称取 100g 试样置入约 300mL 的带盖保温容器内, 加入沸水 160mL 后立即将容器加盖, 同时用秒表计时, 并上下摇动容器使试样混匀在水中, 防止试样沉淀容器底部影响复水效果, 试样浸泡 2min 后再上下摇动容器一次, 试样浸泡到既定时间 ($\leq 15\text{min}$ 范围内, 如能达到复水效果, 复水时间越短越好) 后, 打开盖将复水后的试样盛入饭勺用口品尝;

A.2.2 品尝者用温开水漱口后, 方可品尝 (应符合 2.2 要求: 复水后柔软适中、无硬芯或软散感、有韧性、口感香爽, 不粘牙, 不夹生);

A.2.3 符合要求时, 则判定复水性合格。不符合要求时, 则判定复水性不合格;

A.2.4 详实填写复水性试验记录。

编制说明

本标准适用于以方便米饭包为主要产品，搭配外购方便料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、方便菜肴包、蔬菜包、熟花生包、熟黄豆包、熟豌豆包、熟芝麻包、蛋白素肉包、酱腌菜包、酱卤肉包、卤蛋包）中的一种或几种，将方便米饭包和方便料包组装在一起制成的方便米饭。

方便米饭包是以大米（或黑米）为主要原料经粉碎，添加【（大豆、高粱、荞麦、豌豆、小豆、绿豆、芸豆、芝麻、小米、苡麦、糙米、藜麦米、核桃仁、燕麦米、大麦、青稞、粳米、黍米、薏米、紫米、红米、南瓜干、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、芡实、鸡内金、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、5 年以下人工种植的人参、怀菊花、怀山药、红薯、白薯、地瓜经预处理）、小麦粉、大豆蛋白粉、麦芽糊精、藕粉、魔芋粉、荞麦粉、玉米粉、谷朊粉、食用盐、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、维生素 C、维生素 E、磷酸二氢钙、瓜尔胶、卡拉胶、黄原胶、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、 β -胡萝卜素、叶黄素】中的一种或几种，再添加生活饮用水，经混合、熟制成型、干燥、冷却、包装而制成的方便米饭（GB 2760 中食品类别号：06.07 方便米面制品）。

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，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。

河南米吉提食品科技开发有限公司

QB