



411631S-2025



宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0011S-2025

速冻米线（粉）

2025-05-27 发布

2025-05-27 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/YYDZ 0011S-2025(4113455-2025)。

H N

Q B

速冻米线（粉）

1 范围

本标准规定了速冻米线（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速冻米线（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、包装而成的非即食速冻米线（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、速冻、包装加工而成的非即食速冻米线（粉）。

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、花椒、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、花椒、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，添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、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]，然后倒入定量好的辣椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

麻油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、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]，然后倒入定量好的花椒粉中，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：原味型速冻米线（粉）、调味型速冻米线（粉）、复合风味型速冻米线（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、花椒、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、花椒粉应符合 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。

2.2 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 ^a , g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
酸度 ^b , °T	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计) ^c , mg/kg	≤ 0.18【仅适用于速冻米线(粉)】 0.45(适用于搭配料包的产品)	GB 5009.12
总砷(以 As 计) ^d , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ^e , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价(以脂肪计)(KOH) ^f , mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^g , 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; a、b 仅适用于米线包的检验; c、d、e 附调味包的产品将米线(粉)和调味包混合后进行检验, 未附调味包的产品只对米线(粉)进行检验。 f、g 适用于调味包的混合检验; 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除速冻米线包外, 其他料包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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b , /25 g	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌 ^b ，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g (仅适用于肉包)	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注：a:样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b: 适用于调味包充分混合后进行检验。 c: 仅适用于添加含牛肉的肉包（熟制肉制品）的产品检验。					

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

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

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【仅适用于速冻米线（粉）】。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以速冻米线（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、包装而成的非即食速冻米线（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、速冻、包装加工而成的非即食速冻米线（粉）。

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、花椒、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、花椒、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，添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、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]，然后倒入定量好的辣椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

麻油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、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]，然后倒入定量好的花椒粉中，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。

宜阳大张食品有限公司

H N

Q B