



411445S-2025



南阳伏榕食品有限公司企业标准

Q/NFS 0004S-2025

# 米皮、河粉

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

南阳伏榕食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳伏榕食品有限公司提出。

本标准由南阳伏榕食品有限公司、南阳市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人:赵博、姚亚荣。

H N

Q B

# 米皮、河粉

## 1 范围

本标准规定了米皮、河粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以主料包（米皮、河粉中的一种）为主要原料，搭配或不搭配外购料包【面筋包、调味汁包、辣椒油包、醋包、芝麻酱料包、熟花生包、香酥豆包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）、脱水蔬菜包、酱腌菜包】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的米皮、河粉。

米皮、河粉是以大米和/或糯米为原料，添加生活饮用水经淘洗、泡米、磨浆，添加小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，搅拌均匀呈糊状、蒸制、切条或不切条、冷却、抹油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）或不抹油、包装而制成的米皮、河粉。

## 2 要求

2.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 酱腌菜包应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.15 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.16 调味汁包、辣椒油包、芝麻酱料包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.17 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.18 醋包应符合 GB 2719 或 GB 31644 的规定。

2.1.19 熟花生包、香酥豆包应符合 GB/T 22165 或 GB 19300 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	米皮、河粉呈条状；外购的辅料包应具有各产品应有的性状	取样品一袋/盒，倒入白色瓷盘中，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，按食用方法熟制后，品其滋味
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 (米皮、河粉)	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0 (米皮、河粉)	GB 5009.239
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (芝麻酱料包、调味酱包)	GB 5009.229
	≤ 3.0 (辣椒油包、熟花生包、香酥豆包)	
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (芝麻酱料包、调味酱包、辣椒油包)	GB 5009.227
	≤ 0.50 (熟花生包、香酥豆包)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18 (未附料包产品)	GB 5009.12
	≤ 0.4 (附料包产品)	
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 铅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>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	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	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行, 未搭配料包的产品仅适用于米皮、河粉的检验; 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；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（仅限米皮、河粉）；验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以主料包（米皮、河粉中的一种）为主要原料，搭配或不搭配外购料包【面筋包、调味汁包、辣椒油包、醋包、芝麻酱料包、熟花生包、香酥豆包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）、脱水蔬菜包、酱腌菜包】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的米皮、河粉。

米皮、河粉是以大米和/或糯米为原料，添加生活饮用水经淘洗、泡米、磨浆，添加小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，搅拌均匀呈糊状、蒸制、切条或不切条、冷却、抹油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）或不抹油、包装而制成的米皮、河粉。

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。

南阳伏榕食品有限公司

QB