



412417S-2025



南阳东裕食品有限公司企业标准

Q/NDYS 0001S-2025

方便米线(米粉)

2025-08-11 发布

2025-08-11 实施

南阳东裕食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳东裕食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳东裕食品有限公司。

本标准主要起草人：武国霜。

H N
Q B

方便米线(米粉)

1 范围

本标准规定了方便米线(米粉)的分类、要求,以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以自制米线(米粉)或外购米线(米粉)包为主要原料,辅以下面外购调味包【油炸花生包、辣椒油包、海带包、酱包(风味芝麻酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、酸辣酱包、三鲜酱包、菌菇酱包中的一种或多种)、复合型花生酱包、番茄酱包、糊葱花油包、调料粉包、调味醋包、高汤包、粉料包、豇豆包、酸菜包、盐菜包、香料油包、葱油包、鸡油包、调味汁包、油炸豌豆包、菜包、芝麻香油包、外婆菜包中的两种或多种】中的一种或几种,经组合包装而成的方便米线(米粉)。

自制米线(米粉):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,添加或不添加食用淀粉(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、食用豌豆淀粉中的一种或几种)、小麦粉、大麦粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、紫米粉、红米粉、燕麦粉、薏米粉、黑米粉、小米粉、糯米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、扁豆粉、山药粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、紫薯粉、红薯粉、食用葛根粉、糙米粉、南瓜粉、胡萝卜粉、番茄粉、黄瓜粉、菠菜粉、芹菜粉中的一种或几种,添加生活饮用水调粉,经搅拌、成型、老化、烘干或不烘干、包装而成的非即食米线(米粉)。

根据加工工艺不同产品可分为:方便湿米线(米粉)、方便干米线(米粉)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 大麦粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、紫米粉、红米粉、燕麦粉、薏米粉、黑米粉、小米粉、糯米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、扁豆粉、红薯粉、糙米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 花生粉、黑芝麻粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 南瓜粉、胡萝卜粉、番茄粉、黄瓜粉、菠菜粉、芹菜粉应符合 GB/T 1456 的规定。

2.1.11 山药粉、紫薯粉应干净、无污染,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.12 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.14 辣椒油包、调料粉包、粉料包、酱包（风味芝麻酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、酸辣酱包、三鲜酱包、菌菇酱包）、调味醋包、调味汁包、糊葱花油包、香料油包、葱油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 番茄酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.16 复合型花生酱包应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.17 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.18 油炸花生包、油炸豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 外购米粉（米线）包应符合 QB/T 2652 的规定。
- 2.1.20 高汤包应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.21 豇豆包、酸菜包、盐菜包、外婆菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 鸡油包应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 芝麻香油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.24 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.25 芝麻香油包应符合 GB/T 8233 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，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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 【仅限米线（米粉）】 ≤	14.0（干） 80（湿）	GB 5009.3
酸度，°T 【仅限自制米线（米粉）】 ≤	1.5	GB 5009.239
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25（辣椒油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、油炸花生包、	GB 5009.227

		油炸豌豆包、复合型花生酱包、芝麻香油包)	
		0.2 (鸡油包)	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	2.5 (鸡油包) 3.0 (油炸花生包、油炸豌豆包、复合型花生酱包、芝麻香油包) 5.0 (辣椒油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包)	GB 5009.229
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
丙二醛, mg/100g (仅适用于鸡油包)	≤	0.25	GB 5009.181
总酸(以乙酸计), g/100ml (仅适用于调味醋包)	≥	1.0	GB 12456
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 铅、黄曲霉毒素 B ₁ 为米线(米粉)和调味包混合后进行检验。 注 2: 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, 此项不适用。			

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 ^b	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 b 将米线(米粉)和调味包混合后进行检验。					

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购调味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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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【仅适用于米线（米粉）】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以自制米线（米粉）或外购米线（米粉）包为主要原料，辅以下面外购调味包【油炸花生包、辣椒油包、海带包、酱包（风味芝麻酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、酸辣酱包、三鲜酱包、菌菇酱包中的一种或多种）、复合型花生酱包、番茄酱包、糊葱花油包、调料粉包、调味醋包、高汤包、粉料包、豇豆包、酸菜包、盐菜包、香料油包、葱油包、鸡油包、调味汁包、油炸豌豆包、菜包、芝麻香油包、外婆菜包中的两种或多种】中的一种或几种，经组合包装而成的方便米线（米粉）。

自制米线（米粉）：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，添加或不添加食用淀粉（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、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大麦粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、紫米粉、红米粉、燕麦粉、薏米粉、黑米粉、小米粉、糯米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、扁豆粉、山药粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、紫薯粉、红薯粉、食用葛根粉、糙米粉、南瓜粉、胡萝卜粉、番茄粉、黄瓜粉、菠菜粉、芹菜粉中的一种或几种，添加生活饮用水调粉，经搅拌、成型、老化、烘干或不烘干、包装而成的非即食米线（米粉）。

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，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳东裕食品有限公司

QB