



412331S-2025



河南三阳薯业有限公司企业标准

Q/HSY 0001S-2025

方便粉丝/米线

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

河南三阳薯业有限公司 发布

前 言

本标准由河南三阳薯业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李宗泽。

本标准替代Q/HSY 0001S-2020。

HN
QB

方便粉丝/米线

1 范围

本标准规定了方便粉丝/米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉丝、米线中的一种，搭配或不搭配外购料包[调味酱包、调味粉包、调味油包、醋包、酱油包、液态复合调味料包、辣椒油包、蔬菜包、酱腌菜包、芝麻包、花生包、熟肉制品包、水产制品包、芝麻酱包、紫菜包、豆制品包、蛋制品包、菌菇包中的一种或几种]，经组合或不组合、包装加工而成的方便粉丝/米线。

粉丝：以食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、碳酸氢钠、食用盐、瓜尔胶、柠檬酸中的一种或几种，经配料、搅拌混合、加水和浆、预成型、熟化、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的粉丝饼；

米线：以大米粉为原料，加入或不加入食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种），加入或不加入植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，经配料、搅拌混合、加水和浆、预成型、熟化、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的米线饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 调味酱包、调味粉包、调味油包、液态复合调味料包、芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 酱油包应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13 芝麻包、花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.15水产制品包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.16蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.17酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.18紫菜包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.19豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.20蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.21菌菇包应符合 GB 7096 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	粉丝、米线呈条状，料包具有产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，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，熟制后，品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 , %	≤ 14	GB 5009.3
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
a仅适用于粉丝、米线的单独检验。 b适用于料包的混合检测，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品，酸价指标不适用。 *铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定，未搭配料包的产品单独检测，搭配料包的产品的混合检测。		

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 ^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 平板计数法
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。 微生物适用于未搭配料包的产品单独检测，搭配料包的产品的混合检测。					

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

主料包、外购料包中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

出厂检验项目包括：感官要求、水分[粉丝、米线]、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粉丝、米线中的一种，搭配或不搭配外购料包[调味酱包、调味粉包、调味油包、醋包、酱油包、液态复合调味料包、辣椒油包、蔬菜包、酱腌菜包、芝麻包、花生包、熟肉制品包、水产制品包、芝麻酱包、紫菜包、豆制品包、蛋制品包、菌菇包中的一种或几种]，经组合或不组合、包装加工而成的方便粉丝/米线。

粉丝：以食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、碳酸氢钠、食用盐、瓜尔胶、柠檬酸中的一种或几种，经配料、搅拌混合、加水和浆、预成型、熟化、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的粉丝饼；

米线：以大米粉为原料，加入或不加入食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种），加入或不加入植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，经配料、搅拌混合、加水和浆、预成型、熟化、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的米线饼。

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》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。

河南三阳薯业有限公司