



412453S-2025



平顶山市好平食品有限公司企业标准

Q/PHS 0004S-2025

方便米粉/线

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

平顶山市好平食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市好平食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈好平。

H N
Q B

方便米粉/线

1 范围

本标准规定了方便米粉/线的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米粉/线（干、湿）中的一种或几种为原料，搭配外购的料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，组合、包装而成的方便米粉/线。

米粉/线（干、湿）：以大米粉、大米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、魔芋粉、魔芋精粉、食用盐中的一种或几种为辅料，生活饮用水调粉、调配或不调配，经搅拌、成型、老化或不老化、蒸粉或煮制、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、冷却或不冷却、包装工艺制成的非即食米粉（米线）。

根据产品不同可分为：方便米粉、方便米线、方便螺蛳粉等产品。

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大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.4食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.6大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.9食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10固态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11调味酱包、自制调味醋包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.12调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.14酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.16脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.17冻干果蔬应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.18豌豆包、熟制坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.21卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.24食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25辣条包应符合 QB/T 5729 的规定。
- 2.1.26糕点包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.27果蔬罐头应符合 GB 7098 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	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 (干制品) 80 (湿制品)	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

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定（适用于产品的混合检测）。

a仅适用于米粉/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。

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；适用于产品的混合检测。

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
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。					
微生物限量适用于产品的混合检验。。					

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；外购的调味料包中食品添加剂的使用也应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分（米粉/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

本标准适用于以米粉/线（干、湿）中的一种或几种为原料，搭配外购的料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，组合、包装而成的方便米粉/线。

米粉/线（干、湿）：以大米粉、大米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、粳米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、魔芋粉、魔芋精粉、食用盐中的一种或几种为辅料，生活饮用水调粉、调配或不调配，经搅拌、成型、老化或不老化、蒸粉或煮制、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、冷却或不冷却、包装工艺制成的非即食米粉（米线）。

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，部分参照 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。

平顶山市好平食品有限公司

