



410410S-2026



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0002S-2026

方便米粉（线）

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

本标准自即日起替代：Q/NWS 0002S-2026，备案号：410214S-2026。

H N

Q B

方便米粉（线）

1 范围

本标准规定了方便米粉（线）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以主料包【自制米粉（线）饼或外购米粉（线）饼中的一种】，添加或不添加自制调味包【海带包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包、调味汁包、菜包、青梗菜包】、外购调味包【海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、花生包、调味海带包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包、调味汁包、菜包、青梗菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包、芝麻香油包、酸笋包、贡菜包、豆角萝卜丁包、腐竹花生包、螺蛳汤包、风味菜包、脱水菜包、芝麻海苔包、火辣酱包、辣椒包、骨汤包、调味油包、黄金针菇包、千张包中的一种或多种】中的一种或几种，经组合（或单独）包装而成的方便米粉（线）。

自制米粉（线）饼（产品类别为 GB 2760 中的 06.07 方便米面制品）：以大米粉为主要原料（或以大米、碎米、糙米中的一种或几种为主要原料，经水洗、浸泡、磨浆或磨粉），添加或不添加小麦粉、玉米粉、谷物杂粮粉【大米粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、苦荞粉、甜荞粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉（薏米粉）、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、青豆粉、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）、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、藜麦粉、全麦粉、小麦麸皮粉、青稞粉、黄米粉、籼米粉、扁豆粉中的一种或几种】、淀粉类蔬菜粉【山药粉、地瓜粉、芋头粉中的一种或几种】、食用葛根粉、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、荆芥粉、香菜粉、荠菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、木瓜粉、青梅粉、香梨粉、金橘粉、石榴粉、桑葚粉、覆盆子粉、番石榴粉、牛油果粉、山楂粉、西芹粉、韭菜粉、空心菜粉、彩椒粉、莴笋粉、冬瓜粉、芦笋粉、洋葱粉、大蒜粉中的一种或几种）、莲子粉、核桃粉、花生粉、白芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻、黑芝麻、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、食用大米淀粉中的一种或几种）、坚果籽类粉（奇亚籽粉、巴旦木粉、芝麻粉、核桃

粉、葵花籽粉、腰果粉、松子粉、榛子粉中的一种或几种)、食用菌粉(干松蘑粉、干冬菇粉、干木耳粉、香菇粉、灰树花粉、金针菇粉、蟹味菇粉、竹荪粉中的一种或几种)、藻类粉(海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、石花菜粉中的一种或几种)、菊粉、抗性糊精、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉、鸡蛋液、低聚果糖、螺旋藻粉(钝顶螺旋藻粉或极大螺旋藻粉)、低聚异麦芽糖、低聚木糖、水苏糖、乳清粉、乳清蛋白粉、酪蛋白粉、蛋清粉、鸡蛋白粉、蛋清蛋白粉、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、鹰嘴豆蛋白粉、大米蛋白粉、燕麦蛋白粉、小麦蛋白粉,花生蛋白粉、芝麻蛋白粉、乳脂肪球膜乳(清)蛋白粉、玉米蛋白粉、火麻仁蛋白粉、藜麦蛋白粉、干蛋制品(鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种)、食用菌制品(香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种)、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、固态复合调味料1(淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯)、固态复合调味料2(淀粉、食用香精、 α -淀粉酶、食用盐)、固态复合调味料3【乳清发酵物(食用葡萄糖、乳清粉、酵母提取物、麦芽糊精)、食用盐、食品用香料、香辛料、白砂糖、酵母浸粉】、大豆蛋白粉、食用盐、植物油、食用动物油脂中的一种或几种,添加或不添加食品添加剂【乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)、碳酸氢钾、聚丙烯酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基甲基纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、单,双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸脂肪酸甘油酯、微晶纤维素、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、特丁基对苯二酚、维生素E、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钾、明胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甘油(又名丙三醇)、碳酸钠、可溶性大豆多糖、酶制剂、磷脂、三聚磷酸钠中的一种或几种】,添加生活饮用水调粉,再经挤压成型、老化或不老化、洗粉或不洗粉、蒸煮或不蒸煮、干燥、切段或不切段、包装而成的方便米粉(线)。

按照是否搭配料包,将产品分为:方便米粉(线)(不搭配料包)、方便米粉(线)(搭配料包)。

2要求

2.1原辅料要求

2.1.1 外购米粉(线)饼应符合QB/T 2652的规定。

2.1.2 外购调味包(辣椒油包、调料粉包、粉料包、藤椒酱包、酸菜酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、调味汁包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、风味酱包、酱包、粉包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、麻酱包)、外购调味油包应符合GB 31644的规定。

2.1.3 外购海带包、外购调味海带包、外购芝麻海苔包应符合GB 19643的规定。

2.1.4 外购油炸花生包、外购油炸豌豆、外购花生包、外购腐竹花生包应符合GB 19300的规定。

2.1.5 外购调味醋包应符合GB 31644的规定。

2.1.6 外购麻辣酱包、外购螺蛳汤包、外购火辣酱包、外购辣椒包、外购骨汤包应符合GB 31644的规定。

- 2.1.7 外购番茄酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.8 外购高汤包应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.9 外购金针菇包、外购黄金针菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 外购豇豆包、外购笋包、外购酸豆角包、外购酸菜包、外购盐菜包、外购黄豆芽包、外购外婆菜包、外购酸笋包、外购贡菜包、外购豆角萝卜丁包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 外购木耳丝包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 外购油炸腐竹包、外购脆铃卷包、外购千张包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 外购鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 外购鸡油包应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 外购鸡肉丝包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.16 外购芝麻香油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.17 外购菜包、外购青梗菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.18 自制粉料包应符合本企业企业标准 Q/NWS 0004S 的规定。
- 2.1.19 外购荆芥油包、外购香菜油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 自制调料粉包、自制粉料包、自制粉包应符合本公司企标 Q/NWS 0004S 的规定。
- 2.1.21 自制酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、自制高汤包、自制牛肚调味料包、自制花蛤调味料包、自制虾尾调味料包、自制螺蛳肉调味料包应符合本公司企标 Q/NWS 0005S 的规定。
- 2.1.22 自制菜包、自制青梗菜包应符合本公司企标 Q/NWS 0006S 的规定。
- 2.1.23 自制香料油包、自制葱油包、自制辣椒油包、自制糊葱花油包、自制荆芥油包、自制香菜油包应符合本公司企标 Q/NWS 0007S 的规定。
- 2.1.24 自制调味醋包、自制调味汁包应符合本公司企标 Q/NWS 0008S 的规定。
- 2.1.25 自制海带包应符合本公司企标 Q/NWS 0010S 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 外购风味菜包、外购脱水菜包、外购玉米粒包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.28 大米、碎米、糙米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 坚果籽类粉、花生粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、核桃粉、黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.35 淀粉类蔬菜粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.36 莲子粉应干燥、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.37 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.39 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.40 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.41 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.42 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.43 南瓜、黄秋葵、胡萝卜、菠菜应干净、无污染、无腐烂变质，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.44 固态复合调味料 1、固态复合调味料 2、固态复合调味料 3 应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.46 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.50 葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.51 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.52 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.53 乙酰化单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.54 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.55 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.56 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.57 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.58 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.59 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.60 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.61 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.62 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.63 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.64 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.65 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.65 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.66 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.67 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.68 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.69 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.70 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.71 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.72 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.73 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.74 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.75 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.76 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.77 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.78 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.79 单，双甘油脂肪酸酯 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.80 改性大豆磷脂 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.81 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.82 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.83 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.84 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.85 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.86 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.87 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.88 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.89 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.90 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.91 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.92 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.93 藻类粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.94 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.95 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.96 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.97 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.98 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.99 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、鹰嘴豆蛋白粉、大米蛋白粉、燕麦蛋白粉、

小麦蛋白粉、花生蛋白粉、芝麻蛋白粉、玉米蛋白粉、火麻仁蛋白粉、藜麦蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.100 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.101 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.102 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.103 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.104 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。

2.1.105 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。

2.1.106 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.107 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。

2.1.108 蛋清粉、鸡蛋白粉、蛋清蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.109 乳脂肪球膜乳（清）蛋白粉应符合 QB/T 5805 的规定。

2.1.110 食用动物油脂应符合 GB 10146 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 ^a , g/100g	≤ 14.0 【自制米粉（线）饼】	GB 5009.3
酸度, °T 【仅限自制米粉（线）饼】	≤ 2.0	GB 5009.239
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25 自制调味包【辣椒油包、酱包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包】、外购调味包【辣椒	GB 5009.227

		油包、酱包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、油炸腐竹包、香料油包、葱油包、香菜油包、脆铃卷包、芝麻香油包、腐竹花生包、螺蛳汤包、火辣酱包、骨汤包、调味油包】 0.2 外购（鸡油包、糊葱花油包、荆芥油包） 0.5 外购（花生包、油炸花生包、油炸豌豆包）	
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	≤	2.5（鸡油包） 3.0 外购（油炸花生包、花生包、油炸豌豆包、油炸腐竹包、脆铃卷包、荆芥油包、香菜油包） 5.0 自制调味包【辣椒油包、酱包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包】、外购调味包【辣椒油包、酱包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、香料油包、葱油包、芝麻香油包、腐竹花生包、螺蛳汤包、火辣酱包、骨汤包、调味油包】	GB 5009.229
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	≤	5.0	GB 5009.22
^c 磷酸盐【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计】，g/kg ≤	≤	5.0	GB 5009.256
^c 维生素 E，g/kg ≤	≤	0.2	GB 5009.82
^c 特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计），g/kg ≤	≤	0.2	GB 5009.32
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 为不带料包产品单独检验，带料包产品将主料包和调味包混合后进行检验。			
注 2：a 指标仅适用于自制米粉（线）饼；			

b 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。

c 仅适用于添加该食品添加剂的自制米粉（线）。

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。					
^b 项为不带料包产品单独检验, 带料包产品将主料包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【仅适用于自制米粉（线）饼】、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【自制米粉（线）饼或外购米粉（线）饼中的一种】，添加或不添加自制调味包【海带包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包、调味汁包、菜包、青梗菜包】、外购调味包【海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、花生包、调味海带包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包、调味汁包、菜包、青梗菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包、芝麻香油包、酸笋包、贡菜包、豆角萝卜丁包、腐竹花生包、螺蛳汤包、风味菜包、脱水菜包、芝麻海苔包、火辣酱包、辣椒包、骨汤包、调味油包、黄金针菇包、千张包中的一种或多种】中的一种或几种，经组合（或单独）包装而成的方便米粉（线）。

自制米粉（线）饼（产品类别为 GB 2760 中的 06.07 方便米面制品）：以大米粉为主要原料（或以大米、碎米、糙米中的一种或几种为主要原料，经水洗、浸泡、磨浆或磨粉），添加或不添加小麦粉、玉米粉、谷物杂粮粉【大米粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、苦荞粉、甜荞粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉（薏米粉）、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、青豆粉、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）、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、藜麦粉、全麦粉、小麦麸皮粉、青稞粉、黄米粉、粳米粉、扁豆粉中的一种或几种】、淀粉类蔬菜粉【山药粉、地瓜粉、芋头粉中的一种或几种】、食用葛根粉、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、荆芥粉、香菜粉、荠菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、木瓜粉、青梅粉、香梨粉、金橘粉、石榴粉、桑葚粉、覆盆子粉、番石榴粉、牛油果粉、山楂粉、西芹粉、韭菜粉、空心菜粉、彩椒粉、莴笋粉、冬瓜粉、芦笋粉、洋葱粉、大蒜粉中的一种或几种）、莲子粉、核桃粉、花生粉、白芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻、黑芝麻、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、食用大米淀粉中的一种或几种）、坚果籽类粉（奇亚籽粉、巴旦木粉、芝麻粉、核桃粉、葵花籽粉、腰果粉、松子粉、榛子粉中的一种或几种）、食用菌粉（干松蘑粉、干冬菇粉、干木耳粉、香菇粉、灰树花粉、金针菇粉、蟹味菇粉、竹荪粉中的一种或几种）、藻类粉（海带粉、紫菜粉、裙带菜

粉、石花菜粉中的一种或几种)、菊粉、抗性糊精、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉、鸡蛋液、低聚果糖、螺旋藻粉(钝顶螺旋藻粉或极大螺旋藻粉)、低聚异麦芽糖、低聚木糖、水苏糖、乳清粉、乳清蛋白粉、酪蛋白粉、蛋清粉、鸡蛋白粉、蛋清蛋白粉、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、鹰嘴豆蛋白粉、大米蛋白粉、燕麦蛋白粉、小麦蛋白粉,花生蛋白粉、芝麻蛋白粉、乳脂肪球膜乳(清)蛋白粉、玉米蛋白粉、火麻仁蛋白粉、藜麦蛋白粉、干蛋制品(鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种)、食用菌制品(香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种)、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、固态复合调味料1(淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯)、固态复合调味料2(淀粉、食用香精、 α -淀粉酶、食用盐)、固态复合调味料3【乳清发酵物(食用葡萄糖、乳清粉、酵母提取物、麦芽糊精)、食用盐、食品用香料、香辛料、白砂糖、酵母浸粉】、大豆蛋白粉、食用盐、植物油、食用动物油脂中的一种或几种,添加或不添加食品添加剂【乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)、碳酸氢钾、聚丙烯酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基甲基纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、单,双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸脂肪酸甘油酯、微晶纤维素、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、特丁基对苯二酚、维生素 E、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、抗坏血酸(又名维生素 C)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钾、明胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甘油(又名丙三醇)、碳酸钠、可溶性大豆多糖、酶制剂、磷脂、三聚磷酸钠中的一种或几种】,添加生活饮用水调粉,再经挤压成型、老化或不老化、洗粉或不洗粉、蒸煮或不蒸煮、干燥、切段或不切段、包装而成的方便米粉(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》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。