



411367S-2026

漯河昕熹食品有限公司企业标准

Q/LXX 0001S-2026

---

# 速冻面米制品

2026-05-27 发布

2026-05-27 实施

---

漯河昕熹食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河昕熹食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄金丽、赵俊芳、徐新会。

H N

Q B

# 速冻面米制品

## 1 范围

本标准规定了速冻面米制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于速冻面制品和速冻米制品。

速冻面制品是以鲜面条为原料，添加食用植物油拌匀、蒸制，与配菜（五花肉、豆角、黄豆芽、葱、姜、蒜经预处理，添加食用植物油、生抽、老抽、食用盐、味精、十三香、香辛料、生活饮用水中的多种进行炒制、再添加生活饮用水烧制）混合浸泡、再次蒸制、冷却、搅拌、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻焖面。

速冻米制品是以大米为原料，经淘洗、添加纯净水、食用植物油蒸制，与配菜（火腿切粒；腊肉切丁；香葱清洗、切碎；鸡蛋液添加食用盐搅匀；青豆、玉米粒洗净、焯熟；食用植物油加强后，加入前面处理好的葱花、鸡蛋液、火腿丁、腊肉丁、青豆、玉米粒、香辛料中的几种）、食用盐混合炒制、冷却、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻炒饭（鸡蛋炒饭、火腿炒饭、腊肉炒饭等）。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜面条应符合 QB/T 5472 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 五花肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 豆角、黄豆芽、葱、香葱、姜、蒜、青豆、玉米粒应清洁、无污染，并符合 GB2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 生抽、老抽应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 十三香、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.12 火腿、腊肉应符合 GB 2726 或 GB 2730 的规定。

2.1.13 鸡蛋液应符合 GB 2749 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	具有该产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，检验方法按 JJF 1070 执行。

### 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

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于速冻面制品和速冻米制品。

本标准适用于速冻面制品和速冻米制品。

速冻面制品是以鲜面条为原料，添加食用植物油拌匀、蒸制，与配菜（五花肉、豆角、黄豆芽、葱、姜、蒜经预处理，添加食用植物油、生抽、老抽、食用盐、味精、十三香、香辛料、生活饮用水中的多种进行炒制、再添加生活饮用水烧制）混合浸泡、再次蒸制、冷却、搅拌、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻焖面。

速冻米制品是以大米为原料，经淘洗、添加纯净水、食用植物油蒸制，与配菜（火腿切粒；腊肉切丁；香葱清洗、切碎；鸡蛋液添加食用盐搅匀；青豆、玉米粒洗净、焯熟；食用植物油加强后，加入前面处理好的葱花、鸡蛋液、火腿丁、腊肉丁、青豆、玉米粒、香辛料中的几种）、食用盐混合炒制、冷却、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻炒饭（鸡蛋炒饭、火腿炒饭、腊肉炒饭等）。

根据《中华人民共和国食品安全法》有关规定，按照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。

漯河昕熹食品有限公司

QB