



411640S-2026



信阳泰禾粮业有限公司企业标准

Q/XTH 0001S-2026

# 米粉（线、皮）

2026-06-15 发布

2026-06-15 实施

信阳泰禾粮业有限公司 发布

## 前 言

本标准由信阳泰禾粮业有限公司提出。

本标准由信阳泰禾粮业有限公司和信阳市市场监管综合行政执法支队共同起草。

本标准主要起草人：梁玉博、郑延明。

H N

Q B

# 米粉（线、皮）

## 1 范围

本标准规定了米粉（线、皮）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米粉（线、皮）为原料，搭配或不搭配外购料包【调味粉包、调味酱包、番茄调味酱包、调味醋包、调味汁包、调味油包、蔬菜包、油炸花生包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、蛋白素肉包、酱卤肉包、酱腌菜包的一种或几种】，经包装制成的米粉（线、皮）。

米粉（线、皮）（自制）：以大米粉或大米（经水洗、浸泡、碾磨）为主要原料，辅以食用淀粉，加入生活饮用水，添加或不添加食用植物油、食用盐，经调粉、挤压成型、老化、搓丝散条、干燥或不干燥、冷却或不冷却、切割、包装加工而成的米粉（线、皮）。

根据所用原料及风味不同可分为：单一型湿米粉（线、皮）、单一型干米粉（线、皮）、调味型湿米粉（线、皮）、调味型干米粉（线、皮）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 蛋白素肉包应符合 GB 2711 和 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.5 酱卤肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.6 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包应符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.8 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.9 蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 油炸花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 番茄调味酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有各产品（包含料包）应有的性状	从样品中取出适量，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，品其滋味。
色泽	具有产品正常的色泽	
气味、滋味	应有正常的滋味、气味，无异味、无哈喇味	
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	干米粉（线、皮）	湿米粉（线、皮）	检验方法
<sup>a</sup> 水分, g/100g ≤	15	70	GB 5009.3
<sup>a</sup> 酸度, °T ≤	2.0		GB 5009.239
<sup>c</sup> 铅 * (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18 (适用于不搭配料包的产品) 0.45 (适用于搭配料包的产品)		GB 5009.12
<sup>b</sup> 过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.25		GB 5009.227
<sup>b</sup> 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	5.0		GB 5009.229
<sup>c</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	5.0		GB 5009.22

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
<sup>a</sup>仅适用于对米粉（线、皮）进行检验。  
<sup>b</sup>适用于调味包的混合检验；其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱料包。  
<sup>c</sup>附调味包的产品将米粉（线、皮）和调味包混合后进行检验，未附调味包的产品只对米粉（线、皮）进行检验。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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。  
未搭配料包的产品只对米粉（线、皮）单独检验；搭配料包的产品将米粉（线、皮）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《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法应符合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

外购料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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用米粉（线、皮）】、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以米粉（线、皮）为原料，搭配或不搭配外购料包【调味粉包、调味酱包、番茄调味酱包、调味醋包、调味汁包、调味油包、蔬菜包、油炸花生包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、蛋白素肉包、酱卤肉包、酱腌菜包的一种或几种】，经包装制成的米粉（线、皮）。

米粉（线、皮）（自制）：以大米粉或大米（经水洗、浸泡、碾磨）为主要原料，辅以食用淀粉，加入生活饮用水，添加或不添加食用植物油、食用盐，经调粉、挤压成型、老化、搓丝散条、干燥或不干燥、冷却或不冷却、切割、包装加工而成的米粉（线、皮）。

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，参考 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。

信阳泰禾粮业有限公司