



411805S-2026



河南京华食品科技开发有限公司企业标准

Q/HJH 0014S-2026

方便米粉（米线）

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南京华食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南京华食品科技开发有限公司提出。

本标准起草单位：河南京华食品科技开发有限公司。

本标准主要起草人：张京、李玉峰、潘丽丽。

H N

Q B

方便米粉（米线）

1 范围

本标准规定了方便米粉（米线）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干（湿）米粉（米线）为主要原料，添加或不添加外购【调味粉包、半固态复合调味料包、调味油包、调味骨汤包、调味醋包、醋包、调味汁包、浓骨汤包、卤汁包中的一种或几种】，添加或不添加外购配料包【蛋制品包、豆制品包（响铃卷或油炸腐皮包、豆丁包、豆腐泡包、豆腐干、豆腐皮、素肉包、臭豆腐包、大豆组织蛋白、膨化豆制品中的一种或几种中的一种或几种）、淀粉制品（粉丝、粉条、粉皮中的一种或几种）、水产动物制品包（鱼制品、虾制品、贝类制品、螺蛳制品、鱼豆腐、鱼饼、鱼糜制品包、混合水产制品中的一种或几种）、藻类制品包、土豆雪花粉包、菜包、坚果炒货包、年糕条包、锅巴包、食用菌包（香菇包、草菇包、猴头菇包、金针菇包、杏鲍菇包、木耳包、鸡枞菌包、竹荪包、松茸包、银耳包、牛肝菌包、平菇包、蘑菇包、茶树菇包、羊肚菌包、虫草花（蛹虫草）包、鹿茸菇包、混合食用菌包中的一种或几种）、罐头食品包（肉臊包、猪肉包、牛肉包、菌香牛肉包、杂酱包、卤肉包、鸡肉包、羊肉包、肥肠包、鱼肉包、牛杂包、禽类肉包、混合肉包中的一种或几种）、午餐肉包、火腿肉包、腌腊肉包、耙豌豆包、肉焖子包、鸭血包、鸡血包、猪血包、熟肉制品（肉臊包、猪肉包、牛肉包、菌香牛肉包、卤肉包、鸡肉包、羊肉包、肥肠包、禽类肉包、牛肚包、牛杂包、鸡爪包、菌菇猪肉包、混合肉包中的一种或几种）、肉丸包、香辛料粉包、芝麻油包中的一种或几种，组合（或不组合）包装而成的方便米线（米粉）。

干米粉（米线）：以大米和碎米为原料或以大米为原料，添加或不添加荞麦米（荞麦粉）、小米（小米粉）、高粱米（粉）、玉米糝（玉米粉）、黑米、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、果蔬粉中一种或多种，经验收、清洗、粉碎、和粉，挤粉、老化、洗粉、定量称量、热风干燥、包装等工艺制成的。

湿米粉（米线）：以大米和碎米为原料或以大米为原料，添加或不添加荞麦米（荞麦粉）、小米（小米粉）、高粱米（粉）、玉米糝（玉米粉）、黑米、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、果蔬粉中一种或多种，经原料验收、制浆、熟化、冷却脱离、常温老化、低温老化、切丝、定量称量、包装等工艺制成的。

根据添加的原辅料不同将产品分为：方便米粉（米线）（含料包）、方便米粉（米线）（不含料包）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 大米、碎米、荞麦米（荞麦粉）、小米（小米粉）、高粱米（粉）、玉米糝（玉米粉）、黑米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 土豆雪花粉包、果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 调味粉包、半固态复合调味料包、调味骨汤包、调味醋包、调味汁包、浓骨汤包、卤汁包、调味油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 罐头食品包应符合 GB 7098 或 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.9 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.10 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.12 坚果炒货包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 年糕包应符合 QB/T 8006 的规定。
- 2.1.14 锅巴包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.15 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.18 水产动物制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.19 藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 午餐肉包应符合 QB/T 1353 的规定。
- 2.1.21 火腿肉包应符合 QB/T 13515 的规定。
- 2.1.22 腌腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.23 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 芝麻油包应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 香辛料包应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 粳豌豆包应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.27 鸭血包、鸡血包、猪血包应符合 DBS41/011 的规定。
- 2.1.28 肉丸包应符合 SB/T 10610 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	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	具有产品应有的性状	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，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
水分, g/100g	50.0~70[湿米粉(米线)] ≤ 14.0[干米粉(米线)]	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18 (适用于不含料包) 0.45 (适用于含料包)	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0 ^b	GB 5009.229
	≤ 3.0 ^c	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 ^e	GB 5009.227
	≤ 0.5 ^d	
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 适用于未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。</p> <p>b 只适用于含油型半固态复合调味料包、调味油包的检验，配料中如使用发酵和酸性配料的，酸价指标不适用。</p> <p>c 只适用于坚果炒货包、芝麻油包、响铃卷包、油炸腐皮包的检验。</p> <p>d 只适用于坚果炒货包的检验。</p> <p>e 只适用于含油型半固态复合调味料包、调味油包、芝麻油包、响铃卷包、油炸腐皮包的检验。</p>		

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计

					数法
沙门氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b ，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
<p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>b 未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。</p> <p>注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值</p>					

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 生产加工过程中的卫生要求

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，配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

出厂检验项目为：感官要求、水分【仅适用于干米粉（米线）、湿米粉（米线）】、净含量及允许短缺量、菌落总数（未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验）、大肠菌群（未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干（湿）米粉（米线）为主要原料，添加或不添加外购【调味粉包、半固态复合调味料包、调味油包、调味骨汤包、调味醋包、醋包、调味汁包、浓骨汤包、卤汁包中的一种或几种】，添加或不添加外购配料包【蛋制品包、豆制品包（响铃卷或油炸腐皮包、豆丁包、豆腐泡包、豆腐干、豆腐皮、素肉包、臭豆腐包、大豆组织蛋白、膨化豆制品中的一种或几种中的一种或几种）、淀粉制品（粉丝、粉条、粉皮中的一种或几种）、水产动物制品包（鱼制品、虾制品、贝类制品、螺蛳制品、鱼豆腐、鱼饼、鱼糜制品包、混合水产制品中的一种或几种）、藻类制品包、土豆雪花粉包、菜包、坚果炒货包、年糕条包、锅巴包、食用菌包（香菇包、草菇包、猴头菇包、金针菇包、杏鲍菇包、木耳包、鸡枞菌包、竹荪包、松茸包、银耳包、牛肝菌包、平菇包、蘑菇包、茶树菇包、羊肚菌包、虫草花（蛹虫草）包、鹿茸菇包、混合食用菌包中的一种或几种）、罐头食品包（肉臊包、猪肉包、牛肉包、菌香牛肉包、杂酱包、卤肉包、鸡肉包、羊肉包、肥肠包、鱼肉包、牛杂包、禽类肉包、混合肉包中的一种或几种）、午餐肉包、火腿肉包、腌腊肉包、耙豌豆包、肉焖子包、鸭血包、鸡血包、猪血包、熟肉制品（肉臊包、猪肉包、牛肉包、菌香牛肉包、卤肉包、鸡肉包、羊肉包、肥肠包、禽类肉包、牛肚包、牛杂包、鸡爪包、菌菇猪肉包、混合肉包中的一种或几种）、肉丸包、香辛料粉包、芝麻油包中的一种或几种，组合（或不组合）包装而成的方便米线（米粉）。

干米粉（米线）：以大米和碎米为原料或以大米为原料，添加或不添加荞麦米（荞麦粉）、小米（小米粉）、高粱米（粉）、玉米糝（玉米粉）、黑米、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、果蔬粉中一种或多种，经验收、清洗、粉碎、和粉，挤粉、老化、洗粉、定量称量、热风干燥、包装等工艺制成的。

湿米粉（米线）：以大米和碎米为原料或以大米为原料，添加或不添加荞麦米（荞麦粉）、小米（小米粉）、高粱米（粉）、玉米糝（玉米粉）、黑米、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯（红薯）淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、果蔬粉中一种或多种，经原料验收、制浆、熟化、冷却脱离、常温老化、低温老化、切丝、定量称量、包装等工艺制成的。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。