



412144 S-2026



河南微念实业投资有限公司企业标准

Q/HNWN 0005S-2026

方便米粉（干、湿）

2026-07-27 发布

2026-07-27 实施

河南微念实业投资有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本文件由河南微念实业投资有限公司提出。

本文件起草单位：河南微念实业投资有限公司。

本文件主要起草人：朱旭文、郭双、宋琦、马骁。

HN

QB

方便米粉（干、湿）

1 范围

本标准规定了方便米粉（干、湿）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制米粉（干、湿）为主要原料，搭配自制酱包、自制酸汤酱包、外购糟粕醋包、自制或外购干菜包、自制或外购花生包、自制或外购佐菜包、自制或外购油炸豌豆包、外购牛肉包、外购豆芽包（酱腌菜）、外购莲白贡菜包（酱腌菜）、外购莲白包（酱腌菜）中的一种或几种，封口、包装而成的方便米粉（干、湿）。

米粉（干、湿）：以大米粉为主要原料，添加或不添加小麦淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用香精、食用盐、柠檬酸中的一种或几种辅料，添加或不添加饮用水；经加水调粉、成型、熟制、泡粉、干燥或不干燥、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的主食包。

酱包、酸汤酱包：符合本企业标准 Q/HNWN 0003S；

干菜包：以青梗菜（辐照）、番茄干（辐照）、脱水高丽菜（辐照）、脱水辣椒（辐照）、脱水番茄（辐照）、脱水青梗菜（辐照）、脱水青梗菜、脱水万年青、脱水香菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈、脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）中的一种或几种，添加或不添加脱水豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）、豆丁、炒芝麻、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装蔬菜包【以青梗菜（辐照）、番茄干（辐照）、脱水高丽菜（辐照）、脱水辣椒（辐照）、脱水番茄（辐照）、脱水青梗菜（辐照）、脱水青梗菜、脱水香菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈、脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）中的一种或几种，添加或不添加脱水豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）、豆丁、炒芝麻中的一种或几种，经混合、分装而成；

花生包：以外购大包装花生【花生（花生仁，添加白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒、花椒中的一种或几种）】为原料，经分装而成；

佐菜包：以豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜、脱水万年青、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装佐菜包【以豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜中的一种或几种】经分装而成；

油炸豌豆包：以外购大包装油炸豌豆包【豌豆、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精】为原料，经分装而成；

辣油包：以大豆油、辣椒为主要原料，添加芝麻、花椒粉、香辛料(花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、黑胡椒、姜粉、八角、小茴香、丁香、孜然)、食用香精中的一种或几种，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装；

葱油包：以植物油、青葱、食用香精为原料，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 外购调味粉包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 外购花生包、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB T8885 的规定。
- 2.1.7 外购食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 外购佐菜包、菜包、蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.9 外购鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 外购味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 外购白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 外购辣椒应符合 GB/T 23183 和 GB 30382 的规定。
- 2.1.14 外购香辛料及其粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.15 外购脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 外购大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 外购酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 外购酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 外购油炸豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 外购食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.32 香菜粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.33 葱蒜类蔬菜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.34 脱水蔬菜应符合 NY/T 959 NY/T 960 的规定。
- 2.1.35 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.36 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.37 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.38 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.39 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.40 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.41 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.42 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.43 豆皮应符合 GB/T 2712 的规定。
- 2.1.44 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.45 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.46 草果应符合 GB/T 45414 的规定。
- 2.1.47 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.48 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.49 木薯淀粉应符合 GB T29343 的规定。
- 2.1.50 小麦淀粉应符合 GB T8883 的规定。
- 2.1.51 外购酱卤肉包应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.52 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.55 大豆蛋白质制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.56 大豆蔻应符合 GB/T 30379 的规定。
- 2.1.57 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.58 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.59 外购肉酱包应符合 GB 2726 的规定
- 2.1.60 外购响铃卷包应符合 Q/GXY 0001S 的规定。详见附录 A

- 2.1.61 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定
- 2.1.62 外购糟粕醋包应符合 Q/SD 0001S 的规定。详见附录 B

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	具有本品应有的色泽	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，并检查有无外来杂质。
性状	具有产品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、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
	干制米粉	湿米粉	
水分，g/100g ≤	14.0	65.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	5（仅适用于酱包、辣油包、油包、 葱油包） 3（仅适用于花生包、豌豆包）		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25（仅适用于酱包、辣油包、油包、 葱油包） 0.5（仅适用于花生包、豌豆包）		GB 5009.227
总砷（以 As 计）mg/kg ≤	0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5		GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4		GB 5009.12
注：*铅指标严与食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于产品的混合检验。			

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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
1. 微生物限量适用于米粉饼和调料包的混合检验。					
2. 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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；外购调味料包中的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、水分（仅适用于米粉包）、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。

附录 A

Q/GXY

来宾桂香园食品有限公司企业标准

Q/GXY 0001S—2023



油炸腐竹



2023-08-08 发布

2023-09-14 实施

来宾桂香园食品有限公司 发布



Q/GXY 0001S—2023

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由来宾桂香园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于先辉。

本标准于2023年8月8日发布，2023年9月14日实施。

油炸腐竹

1 范围

- 本文件规定了油炸腐竹的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。
- 本文件适用于以腐竹为原料，食用植物油为辅料，经预处理（或不预处理）、油炸、成型（或不成型）、冷却、包装等工艺加工制成的油炸腐竹。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15196	食品安全国家标准 食用油脂制品
GB/T 22106	非发酵豆制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 腐竹

应符合GB 2712的规定。

4.1.2 食用植物油

应符合GB 2716或其他相关标准的规定。

4.1.3 食用油脂制品

应符合GB 15196的规定。

4.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味
状态	无霉变，无正常视力可见的外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

Q/GXY 0001S—2023

表 3 微生物限量

项目	指标			
	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ³
沙门氏菌/（/25 g）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ³	10 ⁵

注：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。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

7.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法进行测定。

7.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法进行测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

7.2.5 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法进行测定。

7.2.6 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法进行测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1规定的方法进行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1规定的方法进行。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1规定的方法进行。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1规定的方法进行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行检验。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂。检验分出厂检验与型式检验。

8.2 组批

以同一原料品种、同一工艺、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为一组批。

8.3 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.4 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验。检验项目为：感官要求、净含量、水分、过氧化值。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行两次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

- b) 正式生产后, 如原料、工艺有可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后, 恢复生产时;
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5.2 型式检验项目包括本标准中所有的项目。

8.6 判定规则

- 8.6.1 全部检验项目检测结果符合本标准要求时, 判定该批产品为合格。
- 8.6.2 检验结果中若微生物限量不符合本标准规定时, 判定该批产品不合格, 不得复检; 检验结果其他项目若有一项以上(含一项)检测结果不符合本标准规定时, 可从该批次产品中加倍抽样进行复检, 复检结果仍不符合本标准要求时, 判定该批产品为不合格; 若复检结果符合本标准规定, 则判定该批产品合格。
- 8.6.3 当供需双方对检验结果有争议时, 可由有关各方协商解决, 或委托其他有资质的单位进行仲裁检验, 以仲裁检验结果为准。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

- 9.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。
- 9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

9.2 包装

- 9.2.1 内包装材料应符合有关标准要求, 包装应密封, 防潮, 防污染。产品预包装食品材料应无毒无害无异味, 防透水性好, 并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。
- 9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

- 9.3.1 搬运装卸时, 应轻拿轻放, 不应仍摔、撞击、挤压和日晒雨淋。
- 9.3.2 运输工具应清洁、卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防破碎、防污染, 不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发异味的物品混装混运。

9.4 贮存

- 9.4.1 产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、避光, 无虫害和鼠害的仓库中, 离墙 $\geq 20\text{cm}$, 离地 $\geq 15\text{cm}$ 存放。
- 9.4.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品同库贮存。

9.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件, 且产品包装完整、未经启封的条件下, 常温下产品保质期以产品标签标注的期限为准。

附录 B

ICS 67.220.10 X 66	Q/SD
海南省食品安全企业标准	
Q/SD 0001S—2025	
海南糟粕醋	
2025-11-26 发布	2025-12-06 实施
海南山地食品科技有限公司 发布	

Q/SD 0001S—2025

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南山地食品科技有限公司提出。

本标准由海南山地食品科技有限公司起草。

本标准起草人：李肖云、朱跃通。

本标准为首次发布。

海南糟粕醋

1 范围

本标准规定了海南糟粕醋的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、储运和保质期的要求。

本标准适用于以大米、水为主要原料，经发酵成酒糟，添加或不添加水、食用盐、食糖、味精、鸡精调味料、香辛料、植物油、辣椒油、食醋、柠檬酸等食品原料，经配料、熬煮、杀菌或不杀菌，包装：或饮用酒糟包，添加或不添加复合调料包、油辣椒包、蒜头油包等其他配料包，经包装等生产工艺制成的海南糟粕醋。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.22 食品安全国家标准 食品微生物学检验 调味品采样和检样处理
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品名称
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- NY/T 1791 大蒜等级规格
- SB/T 10371 鸡精调味料

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

海南糟粕醋

以大米、水为主要原料，经发酵成酒精，添加或不添加水、食用盐、食糖、味精、鸡精调味料、香辛料、植物油、辣椒油、食醋、柠檬酸等食品原料，经配料、熬煮、杀菌或不杀菌，包装；或使用酒糟包，添加或不添加复合调料包、油辣椒包、蒜头油包等其他配料包，经包装等生产工艺制成的海南糟粕醋。

3.2

酒糟包

以大米、水为主要原料经发酵，添加或不添加食糖、食醋、柠檬酸等食品原料，经调配、包装、杀菌等生产工艺制成的，用于制作海南糟粕醋的酒糟。

3.3

复合调料包

以食糖、食用盐、味精、食用淀粉、鸡精调味料、复合调味料中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加辅料，经混合、粉碎或不粉碎，包装等生产工艺制成的，用于制作海南糟粕醋的复合调料。

3.4

油辣椒包

以辣椒、植物油为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料、调味品等食品原料，经前处理、配料、炒制、杀菌、包装等生产工艺制成的，用于制作海南糟粕醋的油辣椒。

3.5

蒜头油包

以大蒜、植物油为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料、调味品等食品原料，经前处理、配料、油炸，包装等生产工艺制成的，用于制作海南糟粕醋的蒜头油。

3.6

其他配料包

除复合调料包、油辣椒包、蒜头油包以外的配料包。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的要求。

4.1.2 酒糟：应符合 GB 2758 的要求。

Q/SD 0001S—2025

- 4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.4 食醋：应符合 GB 2719 的要求。
- 4.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.8 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.1.9 辣椒油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.10 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.11 食糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.12 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。
- 4.1.13 大蒜：应符合 NY/T 1791 的要求。
- 4.1.14 复合调味料：应符合 GB 31644 的要求。
- 4.1.15 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.16 其他食品原料、其他配料包：应符合食品安全标准及相关规定的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	应具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯(固液混合状产品)或洁净的白色搪瓷盘(半固态或固态产品)中。在自然光下观察色泽、性状和杂质,并嗅其气味;用温开水漱口,品其滋味
性 状	固液混合状、半固态或固态,久置原料颗粒或细胞沉淀在底部	
气味与滋味	具有产品特有的滋味和气味,无异味、无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
总酸(以乙酸计), g/100g	≥	0.2
酸价(以脂肪计)(以 KOH 计) ^a , mg/g	≤	3.0
过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g	≤	0.25
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1

注：1. 若含有多个独立包装，则混合后检验。

2. ^a仅适用于添加植物油的产品和各添加植物油的配料包混合检验。

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB 4789.22 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样方法和数量

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于1kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、总酸、酸价、过氧化值、净含量。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输与贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的规定,产品运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7的要求,或采用符合食品安全相关国家标准要求的其他包装材料。产品销售包装应符合GB 23350的要求,外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防暴晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内;仓库周围应无废气污染;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存;或按产品标签标示的条件贮存。

9 保质期

产品在本标准规定的条件下未经启封,产品保质期按标签标示执行。

编制说明

1 范围

本标准规定了方便米粉（干、湿）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制米粉（干、湿）为主要原料，搭配自制酱包、自制酸汤酱包、外购糟粕醋包、自制或外购干菜包、自制或外购花生包、自制或外购佐菜包、自制或外购油炸豌豆包、外购牛肉包、外购豆芽包（酱腌菜）、外购莲白贡菜包（酱腌菜）、外购莲白包（酱腌菜）中的一种或几种，封口、包装而成的方便米粉（干、湿）。

米粉（干、湿）：以大米粉为主要原料，添加或不添加小麦淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用香精、食用盐、柠檬酸中的一种或几种辅料，添加或不添加饮用水；经加水调粉、成型、熟制、泡粉、干燥或不干燥、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的主食包。

酱包、酸汤酱包：符合本企业标准 Q/HNWN 0003S；

干菜包：以青梗菜（辐照）、番茄干（辐照）、脱水高丽菜（辐照）、脱水辣椒（辐照）、脱水番茄（辐照）、脱水青梗菜（辐照）、脱水青梗菜、脱水万年青、脱水香菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈、脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）中的一种或几种，添加或不添加脱水豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）、豆丁、炒芝麻、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装蔬菜包【以青梗菜（辐照）、番茄干（辐照）、脱水高丽菜（辐照）、脱水辣椒（辐照）、脱水番茄（辐照）、脱水青梗菜（辐照）、脱水青梗菜、脱水香菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水辣椒、脱水辣椒圈、脱水豆皮（大豆、饮用水、食用盐）中的一种或几种，添加或不添加脱水豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）、豆丁、炒芝麻中的一种或几种，经混合、分装而成；

花生包：以外购大包装花生【花生（花生仁，添加白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒、花椒中的一种或几种）】为原料，经分装而成；

佐菜包：以豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜、脱水万年青、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合、包装而成；或以外购大包装佐菜包【以豆丁（大豆粕粉、饮用水、食用盐）为原料，添加脱水高丽菜（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水青梗菜中的一种或几种】经分装而成；

油炸豌豆包：以外购大包装油炸豌豆包【豌豆、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精】为原料，经分装而成；

辣油包：以大豆油、辣椒为主要原料，添加芝麻、花椒粉、香辛料（花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、黑胡椒、姜粉、八角、小茴香、丁香、孜然）、食用香精中的一种或几种，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装；

葱油包：以植物油、青葱、食用香精为原料，经熬制、过滤或不过滤、冷却、包装。

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》的要求，制定本企业标准，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。

河南微念实业投资有限公司

H N
Q B