

06.07  
12.10

# Q/AGL

## 唐山挨个来食品有限公司企业标准

Q/AGL 0001S-2019  
代替Q/AGL 0001-2018

### 方便米面制品

备案号：131006S-2019  
备案日期：2019年04月03日  
有效日期：2024年04月02日

2019-02-01 发布

2019-03-01 实施

唐山挨个来食品有限公司 发布



## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。本标准贯彻了强制性国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，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》，参考了国家标准 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》，云南省食品安全地方标准 DB53/017《鲜米线》，国家标准 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》，河南省地方标准 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由唐山挨个来食品有限公司提出。

本标准起草单位：唐山挨个来食品有限公司。

本标准主要起草人：宋娅娟、尤增军、王顺玲。

本标准代替并废止Q/AGL 0001S-2018《方便米面制品》标准。

本标准与Q/AGL 0001S-2018《方便米面制品》相比主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了方便米面制品工艺；
- 修改了原料要求；
- 食品添加剂增加了碳酸钠和羟丙基二淀粉磷酸酯；
- 食品添加剂增加了碳酸钠和羟丙基二淀粉磷酸酯；
- 更改了贮存、运输温度；
- 保质期由 7 天更改成 10 天。

本标准于2018年04月01日由唐山挨个来食品有限公司负责人**黄刚**批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年02月01日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/AGL 0001S-2018《方便米面制品》。

# 方便米面制品

## 1 范围

本标准规定了方便米面制品的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于方便米面制品的生产、检验和销售。



## 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 1355 小麦粉
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5461 食用盐



GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 7652 八角  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 8883 食用小麦淀粉  
 GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 16869 鲜、冻禽产品  
 GB/T 19618 甘草  
 GB/T 21924 谷朊粉  
 GB/T 22165 坚果炒货食品通则  
 GB/T 23586 酱卤肉制品  
 GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 29343 木薯淀粉  
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯  
 GB/T 30383 生姜  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 SB/T 10371 鸡精调味料  
 SB/T 10439 酱腌菜  
 SB/T 10648 冷藏调制食品  
 SB/T 11194 方便面调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

根据原料、工艺及用途不同分为方便面制品、方便米制品、汤料包。

#### 3.1 方便面制品

以小麦粉、水为主要原料，添加谷朊粉、鸡蛋、食用盐、木薯淀粉、食用玉米淀粉、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸钠、碳酸钾）中的一种或多种，经和面、成型、切条、熟制、喷大豆油、冷却、包装、杀菌或不杀菌、加或不加汤料包、调料包（包含复合调味汁包、辣椒油包、辣椒酱包、酱油调味汁包、芝麻酱调味料包、调味酸豇豆角萝卜干包、麻辣牛肉包、花生碎包）中的一种或多种而制成的方便面制品。

#### 3.2 方便米制品

以大米粉、水为主要原料，添加小麦淀粉、木薯淀粉、小麦粉、食用玉米淀粉、食用盐中的一种或多种，经打浆、滚浆、蒸煮、冷却、涂大豆油、切条、包装、杀菌或不杀菌、加或不加汤料包、调料包（包含复合调味汁包、辣椒油包、辣椒酱包、酱油调味汁包、芝麻酱调味料包、调味酸豇豆角萝卜干包、麻辣牛肉包、花生碎包）中的一种或多种而制成的方便米制品。

### 3.3 汤料包

以饮用水为主要原料，添加猪大骨、鸡肉、鸡架骨、猪肉、鸡精调味料、味精、食用盐、大葱、姜、八角、小茴香、甘草中的一种或多种，经熬制、过滤后汤汁，杀菌或不杀菌而成，用于方便米面制品的汤料包。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.3 味精应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.6 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883、GB 31637 的规定。
- 4.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 的规定。
- 4.1.10 猪大骨、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.11 鸡肉、鸡架骨应符合 GB 2707、GB 16869 的规定。
- 4.1.12 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.14 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.15 木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 的规定。
- 4.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.17 大葱、小茴香应清洁、干净、无霉斑、无腐烂、无虫蛀，并符合相关标准。
- 4.1.18 大米粉应符合附录 A 的规定。

- 4.1.19 复合调味汁包、辣椒油包、辣椒酱包、酱油调味汁包由本公司自制，执行 GB 31644、SB/T 11194 标准。
- 4.1.20 芝麻酱调味料包应符合附录 B、GB 31644 的规定。
- 4.1.21 调味酸豇豆角萝卜干包由本公司自制，执行 GB 2714、SB/T 10439 标准。
- 4.1.22 麻辣牛肉包由本公司自制，执行 GB/T 23586 标准。
- 4.1.23 花生碎包由本公司自制，执行 GB/T 22165 标准。
- 4.1.24 所有原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关规定的要求。

## 4.2 感官要求

方便米面制品应符合表1的规定，汤料包应符合表2的规定。

表1 方便米面制品感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅和品尝
组织状态	呈条状，外形整齐或一致	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，有米面香味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

表2 汤料包感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅和品尝
滋味、气味	具有产品应有滋味和气味、无异味、无异臭	
杂质	无正常视力可见的外来异物	
组织状态	具有产品应有的状态，无霉变	

## 4.3 理化指标

方便米面制品应符合表3的规定，汤料包应符合表4的规定。

表3 方便米面制品理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100 g)	≤ 80	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22



表4 汤料包理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤ 5	GB 5009.22

#### 4.4 微生物指标

方便米面制品应符合表5的规定，汤料包应符合表6的规定。

表5 方便米面制品微生物指标

项 目	采用方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	≤		80000		GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	≤		23		GB 4789.3 第一法
霉菌/（CFU/g）	≤		150		GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

表6 汤料包微生物指标

项 目	采用方案及限量				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/（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 第一法
霉菌/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

#### 4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

### 5 食品添加剂

#### 5.1 食品添加剂质量

方便米面制品：食品添加剂碳酸钾应符合GB 25588的规定，碳酸钠应符合GB 1886.1的规定，羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

#### 5.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。



## 6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

### 7.2 抽样方法和数量

每批抽样样本以箱为单位，300箱以内取5箱，以后每增加300箱抽取1箱，按照所取样本从每箱内取样2盒，每批取样量不少于8盒，分成两份，一份用于感官要求、理化指标和净含量检验，另一份留样备用。微生物指标的检验抽样按照GB 4789.1执行。

### 7.3 出厂检验

#### 7.3.1 检验项目

方便米面制品：感官要求、净含量、水分为每批必检项目。汤料包：感官要求、净含量为每批必检项目。菌落总数、大肠菌群、霉菌的检验应不少于每7天一次。

7.3.2 每批产品须经本公司检验部门按照标准规定的方法检验合格后方可出厂销售。

### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准技术要求中 4.2~4.5 规定的全部项目。

7.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

### 7.5 判定规则

检测结果全部符合本标准要求，判该批产品合格。除微生物外，如有不合格指标，则在该批产品中加倍抽样检验，如复验合格则判该批产品合格，反之则判该批产品不合格。微生物指标不合格直接判为不合格，不得复验。

## 8 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 8.1 标识



8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。食用时将汤料包微波加热或倒入容器内直接煮沸，连同调料包一起倒入方便米面制品中食用。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

## 8.2 包装

内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，封装应严密、无漏气、无胀袋，其他包装材料和容器应符合相关标准和法律法规的规定。

## 8.3 贮存

贮产品存于清洁、卫生的库房中，贮存温度 1~10℃，不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品共存放。

## 8.4 运输

运输工具为密闭，运输温度 1~10℃，应清洁卫生干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混运，搬运时轻拿、轻放。

## 8.5 保质期

方便米面制品在规定的贮存运输条件下 10 天。

附录 A  
(规范性附录)  
大米粉



### A.1 原料要求

A.1.1 原料大米应符合 GB 1354 和 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

A.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

### A.2 生产工艺

以大米为原料，经洗米、磨米、脱水、烘干、过筛、包装而成的未经熟制的大米粉。

### A.3 技术要求

#### A.3.1 感官要求

无异味，无正常视力可见的杂质，具有大米粉特有的色泽、气味。

#### A.3.2 理化指标

应符合表A.1的规定。

表 A.1 理化指标

项 目	指 标
含沙量/(g/100g)	≤ 0.02
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003
水分/(g/100g)	≤ 13.5
脂肪酸脂(以 KOH 计)/(mg/kg)	≤ 80
灰分/(g/100g)	≤ 0.5
粗细度(100 目筛, 孔径 0.150mm 筛余物)/(g/100g)	≤ 12.0

#### A.3.3 卫生指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 卫生指标

项 目	指 标
总汞(Hg)/(mg/kg)	≤ 0.02
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.2
无机砷(As)/(mg/kg)	≤ 0.2



表 A.2 卫生指标(续)

项目	指标
镉(Cd)/(mg/kg) ≤	0.2
铬(Cr)/(mg/kg) ≤	0.9
六六六残留量/(mg/kg)	应符合 GB 2763 的规定
滴滴涕残留量/(mg/kg)	
甲基毒死蜱/(mg/kg)	
溴氰菊酯/(mg/kg)	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	10
注 1: 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。	
注 2: 其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。	
注 3: 其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。	

A.4 食品添加剂

A.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

A.4.1 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。



附录 B  
(规范性附录)  
芝麻酱调味料

B.1 原料要求

- B.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- B.1.2 味精应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- B.1.3 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5641 的规定。
- B.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- B.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- B.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- B.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- B.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- B.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- B.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- B.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- B.1.12 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- B.1.13 所有原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

B.2 感官要求

应符合表B.1的规定。

表 B.1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	土黄色	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅和品尝
组织状态	流体状酱体，允许有油脂析出	
气味和滋味	具有浓郁的熟芝麻香味，口感细腻，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来物	

B.3 理化指标

应符合表B.2的规定。

表 B.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 (以脂肪计) (以 KOH 计) / (mg/g) ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (mg/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.15
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

## B.3 微生物指标

应符合表B.3的规定。

表 B.3 微生物指标

项 目	采用方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g) ≤	8000				GB 4789.2
霉菌 / (CFU/g) ≤	100				GB 4789.15
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					