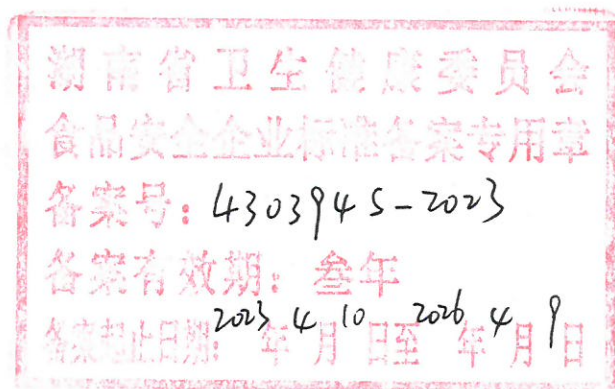


湖南丘源食品有限责任公司企业标准

Q/HNQY 0002S-2023

食品安全企业标准 方便米粉（米线）



2023-03-01 发布

2023-04-01 实施

湖南丘源食品有限责任公司 发布

前 言

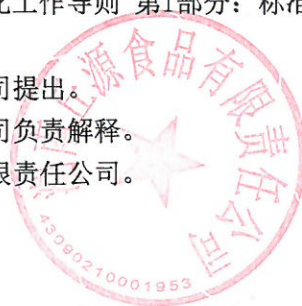
本标准按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南丘源食品有限责任公司提出。

本标准由湖南丘源食品有限责任公司负责解释。

本标准起草单位：湖南丘源食品有限责任公司。

本标准主要起草人：邓长青。



方便米粉（米线）

1. 范围

本标准规定了方便米粉（米线）的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以米粉（米线）为主要原料，添加方便调料的预包装方便食品。

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 1354 大米
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
- 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 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 大肠菌群测定
- 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 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》

3. 术语和定义

3.1 米粉（米线）

以大米为主要原料，经（加水）浸泡、磨粉（或打浆），添加（或不添加）食用淀粉类原料，再经混合（或不混合）、混浆（或不混浆）、均质（或不均质）、高温熟制、成型、冷却、干燥（或不干燥）、剪粉（或不剪粉）、老化（或不老化）、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）、冷冻（或不冷冻）等工艺加工制成的。

3.1.1 干制米粉（米线）

以大米为主要原料，经（加水）浸泡、磨粉（或打浆），添加（或不添加）食用淀粉类原料，再经混合（或不混合）、混浆（或不混浆）、均质（或不均质）、高温熟制、成型、冷却、干燥、剪粉（或不剪粉）、老化（或不老化）、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）、冷冻（或不冷冻）等工艺加工制成的，水分为 $\leq 14\text{g}/100\text{g}$ 的干制米粉（米线）。

3.1.2 冲泡型米粉（米线）

以大米为主要原料，经（加水）浸泡、磨粉（或打浆），添加（或不添加）食用淀粉类原料，再经混合（或不混合）、混浆（或不混浆）、均质（或不均质）、高温熟制、成型、冷却、剪粉（或不剪粉）、老化（或不老化）、松丝、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）、冷冻（或不冷冻）等工艺加工制成的，水分为 $(25.0\sim 50.0)\text{g}/100\text{g}$ 的冲泡型米粉（米线）。

3.2 方便调料

米粉（米线）以外用于调味和提供营养的可食用物料。

4. 技术要求

4.1 原辅料应符合相应的食品相关标准和有关规定

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净 白瓷盘中，在自然光下观察色 泽、组织形态、杂质，嗅其气味， 口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无霉味、酸败味及其它异味	
组织形态	具有产品应有的形状，不发黏、无霉变， 口尝无砂质	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
	干制米粉（米线）	冲泡型米粉（米线）	方便调料	
水分/(g/100g)	≤ 14.0	25~50.0	—	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
注：仅适用于米粉（米线）和方便调料的混合检验。		

4.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
注：仅适用于米粉（米线）和方便调料的混合检验。		

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 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 ³	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
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于米粉（米线）和方便调料的混合检验。					

4.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于米粉（米线）和方便调料的混合检验。					

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

4.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。其中干制米粉（米线）应符合米粉制品的规定，冲泡型米粉（米线）应符合方便米面制品的规定；方便调料应符合半固体复合调味料的規定。

4.8 净含量及允许短缺量

符合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》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5. 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 的规定。

6. 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

6.2 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。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经公司质检部门进行检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

6.4.2 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) 产品定型投产时
- b) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- c) 更换设备或停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对留样进行复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品不得复检。

7. 标志、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标志

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家相关规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，根据品种不同，产品保质期为 9 个月。