



## 桂林秦皇禧玥食品科技有限公司企业标准

Q/QHXY 0001S—2024

### 方便米粉、粉条

2024 - 04 - 16 发布

2024 - 05 - 20 实施

## 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。

本文件由桂林秦皇禧玥食品科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：蒋成初。

# 方便米粉、粉条

## 1 范围

本文件规定了方便米粉、粉条技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大米、食用淀粉为原料，经加工制成的方便型米粉、粉条包，配以两种以上自制或外购的预包装调料包，经组合包装而成的主食类方便食品。也适用于以干制米粉或粉条为原料，经复水、包装、灭菌等工艺制成的方便型米粉、粉条包，配以两种以上自制或外购的预包装调料包，经组合包装而成的主食类方便食品。

## 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 1352 大豆
- GB/T 1532 花生
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 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 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 5009.11 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 5009.22 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂  
GB/T 10460 豌豆  
GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 21999 蚝油  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
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  
NY/T 694 罗汉果  
SB/T 10371 鸡精调味料  
DBS 45/051 食品安全地方标准 干制米粉

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

按淀粉加入量不同分为：方便米粉（大米干占比量 $\geq 90\%$ ）、方便粉条（大米干占比量 $55\% \sim 90\%$ ）两类。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 大米

应符合GB 2715的规定。

##### 5.1.2 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

##### 5.1.3 干制米粉

应符合DBS 45/051的规定。

#### 5.1.4 畜（禽）骨、畜（禽）肉

应经兽医卫生检验检疫合格，并应符合GB 2707、GB 2762、GB 2763的规定，兽药残留限量应符合相关规定。

#### 5.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 5.1.6 木耳

应符合GB 7096的规定。

#### 5.1.7 食用盐

应符合GB 2721的规定。

#### 5.1.8 香辛料

应符合GB/T 15691及国家相关标准的规定。

#### 5.1.9 鹌鹑蛋

应符合GB 2749的规定。

#### 5.1.10 酱腌菜

应符合GB 2714的规定。

#### 5.1.11 食糖

应符合GB 13104的规定。

#### 5.1.12 大豆

应符合GB 1352的规定。

#### 5.1.13 花生

应符合GB/T 1532的规定。

#### 5.1.14 豌豆

应符合GB/T 10460的规定。

#### 5.1.15 植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 5.1.16 食用猪油

应符合GB 10146的规定。

5.1.17 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.18 腐乳、豆瓣酱

应符合GB 2712的规定。

5.1.19 食醋

应符合GB 2719的规定。

5.1.20 鸡精

应符合SB/T 10371的规定。

5.1.21 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.22 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.23 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

5.1.24 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

5.1.25 罗汉果

应符合NY/T 694的规定。

5.1.26 生姜、大蒜

应外观品质正常，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.27 外购调料包（肉类黄豆汤包、老友粉调料包、调味酱包、调味汁包、螺蛳肉包、海带包、脱水蔬菜包、食用菌包、酸豆角萝卜丁木耳包、酸醋包）、螺蛳粉全料、筒骨浓汤粉等

应为取得有效食品生产许可资质的企业生产的产品，其质量符合相应质量安全标准的规定。

5.1.28 其他辅料

应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	
	粉包	调料包
色 泽	具有品种应有的色泽	具有各品种应有的色泽
组织形态	具有品种固有的组织形态	具有各品种固有的组织形态
滋味与气味	具有品种应有的滋味与气味，无异嗅，无异味	具有各品种应有的滋味与气味，无异嗅，无异味
杂 质	无杂质	无杂质

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	米粉、粉条	调料
水分/(g/100g) ≤	75	—
过氧化值(以脂肪计) <sup>a</sup> /(g/100g) ≤	—	0.25
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计) <sup>b</sup> /(mg/kg) ≤	—	20
无机砷(以As计) <sup>c</sup> /(mg/kg) ≤	—	0.1
铅(以Pb计) <sup>d</sup> /(mg/kg) ≤	0.4	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>d</sup> /(μg/kg) ≤	5.0	
其他污染物限量 <sup>d</sup>	符合GB 2762带馅(料)面米制品的规定	
食品添加剂	符合GB 2760方便米面制品的规定	符合GB 2760半固体复合调味料的规定 <sup>e</sup>
<sup>a</sup> 仅适用于所有含油脂类调料包混合后检验。 <sup>b</sup> 适用于酱腌菜类、肉类调料包混合后检验。 <sup>c</sup> 适用于所有调料包混合后检验。 <sup>d</sup> 适用于米粉包(或粉条包)与调料包混合后检验。		

## 5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
副溶血性弧菌 <sup>a</sup> / (MPN/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
注1: 各项目适用于米粉或粉条包与所有调料包混合后检验。				
注2: 样品的采集和处理按GB 4789.1执行。				
<sup>a</sup> 仅适用于带螺蛳粉汤料、螺蛳肉调料包的产品。				

## 5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求

7.1.1 取1个销售包装的待测样品,将内容物置于白色洁净托盘中,于明亮处观测其色泽、组织形态和杂质,并在室温下嗅其气味。

7.1.2 另取1个销售包装的待测样品,按产品包装上标明的食用方法处理后,品尝其滋味。

### 7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 7.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

#### 7.3.1 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

### 7.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 7.5 无机砷



按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 7.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 7.7 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 7.8 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

#### 7.9 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

#### 7.10 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验。

#### 7.11 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法检验。

#### 7.12 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

#### 7.13 食品添加剂

按相应标准规定的方法测定。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批

以同一批原料，同一工艺配方，在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一检验批次。

#### 8.2 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。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

#### 8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

——产品正式生产时；

- 产品原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

8.4.2 型式检验项目包括本标准第 5.2、5.3、5.4、5.5.2 中规定项目。

## 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准要求时，判该批产品合格。

8.5.2 检验结果中若微生物指标有不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品，并不得复检；检验结果中微生物指标检验符合本标准要求，其他项目出现不合格项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复检，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格品。

## 9 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签标志

9.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，并在配料表上标明所配调料包名称。

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

### 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

9.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

### 9.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

### 9.5 保质期

产品按料包组成、运输条件、贮存条件、包装方式等不同分别确定保质期，具体以产品标签上标示的保质期为准。