

Q/KQS

昆明秋色贸易有限公司企业标准

Q/KQS 0002 S—2022

方便米线

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010488 S- 2022
备案日期: 2022 年 11 月 16 日

2022-11-14 发布

2022-11-16 实施

昆明秋色贸易有限公司

发布

前 言

我公司生产的方便米线是以鲜米线或干米线为主要原料，配以方便调料包（复合调味料包、熟肉制品包、蔬菜包、酱腌菜包、炒货坚果制品包、食用菌制品包、蛋制品包、水产制品包等），经组合、包装而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明秋色贸易有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王进梅。

食品
号: 5
期:

方便米线

1 范围

本标准规定了方便米线的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜米线或干米线为主要原料，配以方便调料包（复合调味料包、熟肉制品包、蔬菜包、酱腌菜包、炒货坚果制品包、食用菌制品包、蛋制品包、水产制品包等），经组合、包装而成的方便米线。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜米线：应符合 DBS 53/017 的规定。
- 3.1.2 干米线：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 复合调料包：应符合 GB 31644 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.4 酱腌菜包：应符合 GB 2714 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.5 熟肉制品包：应符合 GB 2726 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.6 炒货坚果制品包：应符合 GB 19300 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.7 食用菌制品包：应符合 GB 7096 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.8 蛋制品包：应符合 GB 2749 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.9 水产制品包：应符合 GB 19643 和 GB 10136 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.10 蔬菜包：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	具有该产品应有的色泽	随机取样品适量，置于白色清洁瓷盘内，于自然光线下，目测其色泽、组织形态，鉴别其气味、滋味，检查有无外来杂质。
组织形态	应具有产品固有的组织形态	
滋味和气味	应具有本产品固有的气味和滋味，无异味、异臭	
杂 质	无其他肉眼可见外来杂质	

3.3 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
酸度 ^a （以乳酸计），g/100g	≤ 0.1	GB 12456
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 限方便米线包。		
^b 限含油的方便调料包。		

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表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

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量^a

项 目	采样方案 ^b 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 平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^e ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

表 4 (续)

霉菌 ^f , CFU/g	≤	150	GB 4789.15
^a 适用于米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、方便米饭与方便调料包的混合检验。 ^b 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^c 仅适用于含肉制品的产品。 ^d 仅适用于含牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品的产品。 ^e 仅适用于含水产调味品的产品 ^f 仅适用于鲜米线。			

3.7 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规定的方法检测。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量为18个最小包装（不得少于2kg），抽取的样品分为两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格。若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其他指标若有不合格项，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定，各类方便调味料包应符合相应的食品标准及有关规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年11月10日至2022年11月17日在昆明秋色贸易有限公司的微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



王世梅

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日