

Q/YZN

云南鲈孃食品有限责任公司企业标准

Q/YZN 0001 S—2024

方便米线

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010450 S- 2024

备案日期: 2024 年 10 月 25 日

2024 - 10 - 25 发布

2024 - 10 - 27 实施

云南鲈孃食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的方便米线是以大米为主要原料，添加或不添加紫米、红米、苦荞米、蔬菜粉、食用淀粉等其中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经清洗、浸泡、磨粉或磨浆、成型、冷凉、水煮、漂洗、包装、杀菌（或不杀菌）、冷却、配以或不配以一种或多种独立包装的方便调味料包、组合包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》的规定制定，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。

本标准由云南鲜孃食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：姜娜。

食品
号：5
期：

方便米线

1 范围

本标准规定了方便米线的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加紫米、红米、苦荞米、蔬菜粉、食用淀粉等其中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经清洗、浸泡、磨粉或磨浆、成型、冷凉、水煮、漂洗、包装、杀菌（或不杀菌）、冷却、配以或不配以一种或多种独立包装的方便调味料包、组合包装等工艺制成的方便米线。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 产品分类

3.1 产品组分分类

按产品中各独立包装组分的不同分为：

3.1.1 方便米线包：以自主生产或者外购有资质厂家生产的独立包装方便米线，以大米为主要原料，添加或不添加紫米、红米、黑米、苦荞米、食用淀粉等辅料，经清洗、浸泡、磨浆、成型、摊晾、水煮、漂洗、包装、杀菌、冷却加工而成的独立包装的方便米线。

3.1.2 方便调味包：以自主生产或者外购有资质厂家生产的独立包装的复合调味料包、熟肉制品包、蔬菜干制品包、酱腌菜包、食用菌制品包、蛋制品包、水果干制品包、坚果制品、豆制品包等。

3.2 方便调味料包分类

3.2.1 复合调味料包：使用两种或两种以上的调味料（如调味酱、豆瓣酱、酿造酱、水产调味品、食用盐、味精、鸡精调味料、白糖、辣椒、食醋、酱油、芝麻、香辛料等）为原料，添加或不添加辅料（食用油、食用菌、畜禽肉等），经相应工艺加工而成的液态、半固态、固态独立包装的调味料。

3.2.2 熟肉制品包：以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，经过熟制（酱卤、油炸、蒸煮、烘炒）、包装杀菌等工艺加工而成的独立包装的熟肉制品。

3.2.3 蔬菜干制品包：以叶类蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、芸薹类蔬菜等蔬菜经清洗、烫漂、脱水干燥、混合或不混合等加工而成的独立包装的蔬菜干制品。

3.2.4 水果干制品包：以新鲜水果为原料，经清洗、切片（或不切片）、干燥、包装等工艺制成的水果制品。

3.2.5 坚果制品包：以花生、腰果等为原料，经挑选、油炸、冷却、调味（或不调味）、包装等工艺制成。

3.2.6 豆制品包：以大豆或杂豆为主要原料，经加工制成的食品，包括发酵豆制品、非发酵豆制品和大豆蛋白类制品

- 3.2.7 酱腌菜包：以新鲜蔬菜为主要原料，经渍(或酱)等加工而成的独立包装酱腌菜。
- 3.2.8 食用菌制品包：以食用菌为主要原料，配以或不配以其他辅料，将熟制(油炸、蒸煮等)、包装、杀菌等加工而成的独立包装的食用菌制品。
- 3.2.9 蛋制品包：以鲜蛋为原料，添加或不添加辅料，经卤制、腌制、包装、杀菌等加工而成的独立包装的蛋制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、红米、紫米、黑米、苦荞米等：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 蔬菜粉、蔬菜干制品：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.4 复合调味料包：应符合 GB 31644 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.5 熟肉制品包：应符合 GB 2726 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.6 酱腌菜包：应符合 GB 2714 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.7 食用菌制品包：应符合 GB 7096 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.8 坚果制品包：应符合 GB 19300 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.9 水果干制品包：应符合 GB 16325 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.10 豆制品包：应符合 GB 2712 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.11 蛋制品包：应符合 GB 2749 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 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。

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	具有该产品应有的色泽、无霉斑。	取试样置于白色洁净的瓷盘中，在自然光线下目测其外观、色泽、组织形态、杂质，鼻嗅、煮熟后口尝。
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味、无霉味及其他异味。	
烹饪性	煮熟后口感不粘、不牙碜，滋润爽滑、柔软爽口。	
外观形态	柔韧有弹性，粗细基本均匀的线条状。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
酸度 ^a (以乳酸计), ml/100g	≤ 2.0	GB 5009.239
酸价(以脂肪计)(KOH) ^b , mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)(KOH) ^b , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 限方便米线包。		
^b 限含油的方便调味料包。		

4.4 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

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 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(若非指定, 均以/25g表示)				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 第二法
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	10 ²	10 ³	GB 4789.7
霉菌 ^f , CFU/g	≤	150			GB 4789.15
^a 适用于米线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、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。					

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装(不少于2kg)。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由本厂检验室进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、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；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标如有任一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、无异味、防蝇、防虫、防鼠设施的库房。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混存混放。产品应离墙、离地 20cm 以上，分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品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》。

备案单位（盖章）

2024年10月11日



姜娜

备案单位主要负责人（签字）

2024年10月11日