

Q/JXY

昆明建新园食品销售有限公司企业标准

Q/JXY 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: 53010532 S-2024

备案日期: 2024 年 12 月 13 日

2024-12-13 发布

2024-12-15 实施

昆明建新园食品销售有限公司

发布

前 言

我公司生产的方便米线是以大米为主要原料，经发酵、清洗、磨浆、成型、老化、复煮、包装、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进行组合包装等工艺生产加工而成。根据相关法律法规制定本企业标准，作为企业组织生产、质量检验、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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》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。

本标准由昆明建新园食品销售有限公司提出、起草并解释。

本文件主要起草人：金泽文。

省食
号：
日期：

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、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，经发酵、清洗、磨浆、成型、老化、复煮、包装、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进行组合包装等工艺生产加工而成的方便米线。

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

按产品中各独立包装组分的不同分为：方便米线包、方便调味料包。

3.1 方便米线包

以大米为主要原料，经发酵、清洗、磨浆、成型、老化、复煮、包装、杀菌、冷却加工而成的独立包装的方便米线。

3.2 方便调味料包

3.2.1 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。

3.2.2 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、白砂糖、辣椒、食醋、酱油、香辛料等)为主要原料，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。

3.2.3 蔬菜干制品包

以叶类蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜或食用花卉为原料，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，如干制韭菜、干制小葱、干制食用花卉等。

3.2.4 酱腌菜包

以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍(或酱渍)等加工而成的独立包装酱腌菜。

3.2.5 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，经熟制（油炸、蒸煮等）、包装、杀菌等工艺加工而成的独立包装的食用菌制品。

3.2.6 油辣椒包

以辣椒干或辣椒粉、食用植物油为主要原料，添加(或不添加)调味辅料，经加工包装而成的油辣椒包。

3.2.7 食用油包

以一种或多种食用油（如调和油、花生油、猪油、鸡油等）为主要原料，添加（或不添加）调味辅料，经调配、灌装而成的食用油包。

3.2.8 蛋制品包

以鲜蛋为主要原料，添加（或不添加）辅料，经清洗、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：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 蔬菜干制品包：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.4 酱腌菜包：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.5 熟肉制品包：应符合 GB 2726 或相应食品标准的规定。
- 4.1.6 食用菌制品包：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.7 油辣椒包：应符合 GB/T 20293 的规定。
- 4.1.8 食用油包：应符合 GB 2716 或 GB 10146 的规定。
- 4.1.9 蛋制品包：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 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
	米线包	方便调味料包	
色 泽	白色或者浅黄色。	具有各配料包具有其内容物固有的色泽。	取适量样品于洁净的白瓷盘中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有米香味，无异味。	具有各配料包应有的滋味，无异味。	
组织形态	形态均匀，粉条紧实，无霉斑。	具有各配料包特有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	无肉眼可见外来杂质。	

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
酸度（以乳酸计） ^a ，g/100g	≤ 0.1	GB 5009.239
酸价（以脂肪计，KOH） ^b ，mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 限方便米线包。		
^b 限含肉及含油的方便调味包。		

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 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。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 兽药残留限量

应符合GB 31650及相关规定。

4.8 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.10 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规定的方法测定。

4.11 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

以同一品种的原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品的抽样基数不少于100个独立包装（或50kg），随机抽取样品数量不少于20个独立包装（2kg），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由生产公司的质量监督部门进行出厂检验，检验合格并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，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和有关规定。包装应封口严密和牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输时不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。



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》。



备案单位（盖章）

金泽文

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月3日

2024年12月3日