

Q/KYX

昆明云线粮食制品有限公司企业标准

Q/KYX 0005 S—2024

方便米线

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010547S-2024

备案日期: 2024 年 12 月 26 日

2024 - 12 - 26 发布

2024 - 12 - 28 实施

昆明云线粮食制品有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便米线是以大米为主要原料，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进行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 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。

本标准由昆明云线粮食制品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：娄益贵。

省食
号:
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，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进行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 方便调味料包

- 3.1.1 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。
- 3.1.2 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。
- 3.1.3 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。
- 3.1.4 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。
- 3.1.5 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。
- 3.1.6 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
- 3.1.7 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。
- 3.1.8 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。
- 3.1.9 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。

3.2 产品组分分类

按产品中各独立包装组分的不同分为：

- 3.2.1 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。
- 3.2.2 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。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、红米、紫米、红米、黑米、苦荞米等：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 蔬菜粉：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 蔬菜干制品包：应符合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 (以脂肪酸计) (KOH) ^b , mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪酸计) (KOH) ^b , 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 适用于主料包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 仅适用于含肉制品方便调料包的产品。					
^d 仅适用于含牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品方便调料包的产品。					
^e 仅适用于含水产调味品方便调料包产品。					
^f 仅限于鲜米线检测。					

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，由本厂检验室进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，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，微生物指标若有任一项不合格时，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。

章
日

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 12月 12日

姜益贵

备案单位主要负责人（签字）

2024年 12月 12日