

备案号：225762S-2018

有效期至：2022年01月28日

Q/LHSY

柳河县尚伊食品有限公司企业标准

Q/LHSY 0012S-2018

方便米线

| 食品企业标准备案专用章 | |
|-------------|-------------------------|
| 标准号 | Q/LHSY 0012S-2018 |
| 备案号 | 225762S-2018 |
| 有效期限 | 2019年01月29日至2022年01月28日 |
| 备案机关 | 吉林省卫生健康委员会 |

2018-12-17 发布

2018-12-18 实施

柳河县尚伊食品有限公司 发布

方便米线

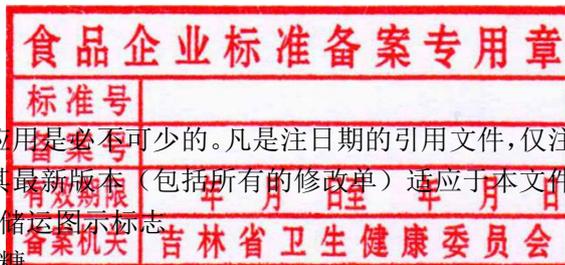
1 范围

本标准适用于以大米粉为主要原料，添加玉米淀粉、饮用水、食用盐，经浸泡、和面、高温挤压成型、干燥、包装工艺制成的具有一定熟化度、附带调味料包（花椒油、辣椒油包、半固态调味料包）的方便米线。配以食品专用自发热包（非食用）、一次性餐具、加入或不加入纸巾，经组合包装而成的自热式方便米线，属于其他方便食品。

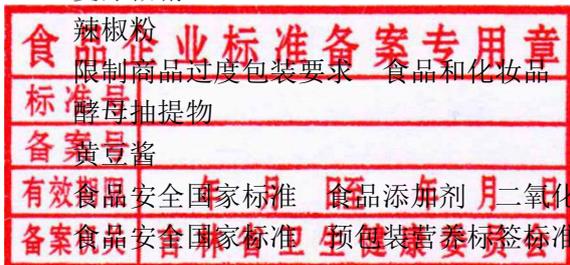
2 规范性引用文件

下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。

| | | |
|--------------|------------------|--|
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 | |
| GB/T 317 | 白砂糖 | |
| GB/T 1536 | 菜籽油 | |
| GB 1886.171 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠 |
| GB 2715 | 粮食卫生标准 | |
| GB 2716 | 食品安全国家标准 | 植物油 |
| GB 2760 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂使用标准 |
| GB 2761 | 食品安全国家标准 | 食品中真菌毒素限量 |
| GB 2762 | 食品安全国家标准 | 食品中污染物限量 |
| 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 4789.10 | 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 4789.15 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数 |
| GB/T 4806.7 | 食品接触用塑料材料及制品 | |
| 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 5009.24 | 食品安全国家标准 | 食品中黄曲霉毒素 M ₁ 和 B ₁ 的测定 |
| GB 5009.44 | 食品安全国家标准 | 食品中氯化物的测定 |
| GB 5009.227 | 食品安全国家标准 | 食品中过氧化值的测定 |
| GB 5009.229 | 食品安全国家标准 | 食品中酸价的测定 |
| GB/T 5009.53 | 淀粉类制品卫生标准的分析方法 | |
| GB 5461 | 食用盐 | |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 | |
| GB/T 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 | |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则 |



| | |
|--------------------|------------------------|
| GB/T 8885 | 食用玉米淀粉 |
| GB/T 8967 | 谷氨酸钠（味精） |
| GB 9683 | 复合食品包装袋卫生标准 |
| GB 10146 | 食品安全国家标准 食用动物油脂 |
| GB/T 11761 | 芝麻 |
| 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 17400 | 食品安全国家标准 方便面 |
| GB/T 17756 | 色拉油通用技术条件 |
| GB/T 20884 | 麦芽糊精 |
| GB/T 23183 | 辣椒粉 |
| GB 23350 | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品 |
| GB/T 23530 | 酵母抽提物 |
| GB/T 24399 | 黄豆酱 |
| GB 25576 | 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅 |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签标准 |
| GB 29921 | 食品安全国家标准 食品中致病菌限量 |
| GB/T 30391 | 花椒 |
| GB 30616 | 食品安全国家标准 食品用香精 |
| SB/T 10371 | 鸡精调味料 |
| NY/T 1512 | 绿色食品 生面食、米粉制品 |
| DB46/T 33 | 胡椒粉 |
| DB52/ 524 | 豆豉 |
| DBS22/ 030 | 吉林省食品安全地方标准 非发酵型半固体调味料 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 国家质检总局令第75号（2005） | 定量包装商品计量监督管理办法 |
| 国家质检总局令第123号（2009） | 食品标识管理规定 |



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 方便米线

以大米粉为主要原料，添加玉米淀粉、饮用水、食用盐，经浸泡、和面、高温挤压成型、干燥、包装工艺制成的具有一定熟化度的方便米线。

3.2 调味料包

本产品的调味料包分三种：花椒油包、辣椒油包、半固态调味料包。其中：

花椒油：以花椒、菜籽油为原料，经调配、熬制、冷却、灌装、灭菌而成的液态调味油。

辣椒油：以辣椒粉、植物色拉油、芝麻为原料，经筛选、调配混合、油炸熟制、冷却后分装而成的半固态调味料。

半固态调味料：以牛油、色拉油、辣椒粉、豆瓣酱、豆豉、麻椒、鸡精、味精、食用盐、胡椒粉、白砂糖、酵母抽提物、麦芽糊精、食品用香精、食品添加剂二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠为原料，经预处理、配料、熬制、冷却、包装工艺制成的半固态复合调味料。

3.3 自发热功能

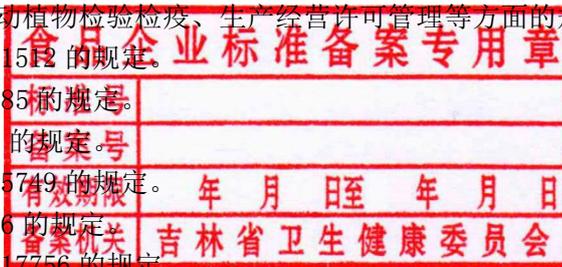
指食品在需要食用时，按照产品标签或说明书规定的食用方法操作，使放置于食品专用容器下方的专用发热包与水混合时持续产生热量，起到加热的作用。专用发热包应独立包装，防止对产品造成污染，并标示其使用说明。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 4.1.1 大米粉应符合 NY/T 1512 的规定。
- 4.1.2 淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.3 食盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.6 色拉油应符合 GB/T 17756 的规定。
- 4.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.9 豆豉应符合 DB52/ 524 的规定。
- 4.1.10 花椒、麻椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.12 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.15 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。
- 4.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.19 食品用香精应符合 GB 31616 的规定。
- 4.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 4.1.21 5'-呈味核苷酸二钠 GB 1886.171 的规定。



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 | 花椒油包 | 辣椒油包 | 半固态调味料包 | |
| 色泽 | 呈黄白色或浅黄色，色泽基本均匀一致 | 呈浅褐色至棕褐色，色泽均匀一致 | 红色、棕红色 | 呈浅褐色至深褐色，析出油呈红褐色 | 启开样品包装，将面饼置于洁净的白色磁盘中；将调味油、半固态调味料分别倾倒入烧杯中，在自然光线下观察其色泽、形态、杂质，然后品尝其滋味和气味 |
| 组织形态 | 软硬适中，实心的细条状、条间允许有小粘连 | 呈均匀或浊状流动液体，允许有少量聚集物或沉淀物 | 呈色拉油、辣椒粉、芝麻的固液混合状态 | 酱状或固液混合状 | |
| 滋、气味 | 具有大米特有的气味、无霉味及其他异味 | 具有该产品应有的鲜、香、咸口味，无异味 | 具有辣椒独特的香味和辣味，口感良好，无焦糊、哈喇等异味 | 具有麻辣醇香，鲜、香、辣等滋味无及其他异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | | | | |

4.3 理化指标

米线应符合表 2 的规定，调味料应符合表 3 的规定。

表 2 米线理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--------------|-------|--------------|
| 水分/% | ≤ 70 | GB 5009.3 |
| 食盐（以NaCl计）/% | ≤ 2.0 | GB 5009.44 |
| 酸度/（mL/10g） | ≤ 5.0 | GB/T 5009.53 |

表 3 调味物理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--------------------|--------|-------------|
| 水分，% | ≤ 85 | GB 5009.3 |
| 食盐（以NaCl计），% | ≤ 12.0 | GB 5009.44 |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |

4.4 污染物限量

米线应符合表 4 的规定，调味料应符合表 5 的规定。

表 4 米线污染物限量

| 项 目 | 限 量 | 检验方法 |
|---------------|--------|------------|
| 铅（以Pb计）/mg/kg | ≤ 0.19 | GB 5009.12 |

表 5 调味料污染物限量

| 项 目 | 限 量 | 检验方法 |
|------------------|--------|------------|
| 总砷（以As计）/（mg/kg） | ≤ 0.45 | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |

注：将花椒油、辣椒油、半固态调味料三种调味料混匀后取样测定。

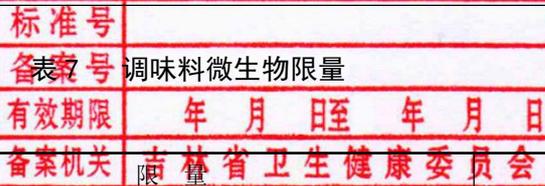
4.5 微生物限量

米线应符合表 6 的规定，调味料应符合表 7 的规定。

表 6 米线微生物限量

| 项 目 | 采用方案及限量 | | | | 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 |
| 致病菌指标 | 采用方案及限量 (若非指定, 均以/25g或/25mL表示) | | | | — |
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 第二法 |

注：样品的采集与处理按GB 4789.1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。



| 项 目 | 限 量 | | | | 检验方法 |
|----------------|--------------------------------|---|----------------|-----------------|----------------|
| 菌落总数, cfu/g | ≤ 8 000 | | | | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, MPN/100g | ≤ 0.3 | | | | GB 4789.3 |
| 霉菌计数, cfu/g | ≤ 100 | | | | GB 4789.15 |
| 致病菌指标 | 采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g (mL) 表示) | | | | |
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g (mL) | 1000 CFU/g (mL) | GB 4789.10 第二法 |

注：n为同一批次产品应采集的样品件数 c为最大可允许超出m值的样品数 m为致病菌指标可以接受水平的限量值 M为致病菌指标的最高安全限量值

5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群等。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时

也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

从同批产品中随机抽取样品 5 箱，每箱中抽 200g，样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

微生物指标和污染物指标如有1项不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

食品名称：方便米线

米线配料表：大米粉、食用玉米淀粉、饮用水、食用盐。

花椒油配料表：花椒、菜籽油。

辣椒油配料表：辣椒粉、色拉油、芝麻。

半固态调味料配料表：牛油、色拉油、辣椒粉、豆瓣酱、豆豉、花椒、鸡精、味精、食用盐、胡椒粉、白砂糖、酵母抽提物、麦芽糊精、食品用香精、食品添加剂二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠。

净含量/规格：按生产实际标注。

生产者的名称：柳河县尚伊食品有限公司。

地址：吉林省柳河县亨通乡黑崴子村。联系人：手机 15943572222

生产日期：

保质期：3 个月

贮存条件：常温贮存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/LHSY0012S

其他需要标示的内容：

8.2 营养成分表

米线应符合表 8 的规定，花椒油应符合表 9 的规定，辣椒油应符合表 10 的规定，半固态复合调味料应符合表 11 的规定。

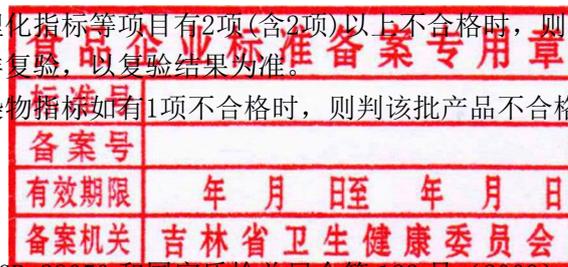


表 8 米线营养成分表

| 项 目 | 每 100 克 (g) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量 | 1413 千焦 (kJ) | 17% |
| 蛋白质 | 2.2 克 (g) | 4% |
| 脂肪 | 0 克 (g) | 0% |
| 碳水化合物 | 82.0 克 (g) | 27% |
| 钠 | 593 毫克 (mg) | 30% |

表 9 花椒油营养成分表

| 项 目 | 每 100 克 (g) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量 | 3365 千焦 (kJ) | 40% |
| 蛋白质 | 0 克 (g) | 0% |
| 脂肪 | 92.0 克 (g) | 152% |
| 碳水化合物 | 0 克 (g) | 0 |
| 钠 | 0 毫克 (mg) | 0% |

表 10 辣椒油营养成分表

| 项 目 | 每 100 克 (g) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量 | 2686 千焦 (kJ) | 32% |
| 蛋白质 | 5.3 克 (g) | 9% |
| 脂肪 | 68 克 (g) | 112% |
| 碳水化合物 | 5 克 (g) | 2% |
| 钠 | 1109 毫克 (mg) | 60% |

表 11 半固态调味料营养成分表

| 项 目 | 每 100 克 (g) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量 | 1479 千焦 (kJ) | 18% |
| 蛋白质 | 4.0 克 (g) | 7% |
| 脂肪 | 34.5 克 (g) | 57% |
| 碳水化合物 | 8.3 克 (g) | 3% |
| 钠 | 2014 毫克 (mg) | 100% |

9 包装

包装袋应符合 GB/T 4806.7 的规定。销售包装应符合 GB 23350 的规定。运输包装用单瓦楞纸箱或双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 运输

产品在运输过程中应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、无污染。严禁与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

11 贮存

产品应在常温条件下贮存。并保持清洁、干燥，有防尘、防鼠、防蝇设施。距墙和地面 20cm 以上，严禁与有毒、有害、有异味的物品混储。

12 保质期

产品在本标准规定的条件下贮存，产品未启封或包装未破损的产品，保质期为 3 个月。

