

Q/TRQY

贵州省食品安全企业标准

Q/TRQY 0001S-2021

方便面（米粉）

2021-05-01 发布

2021-05-15 实施

铜仁市莽源食品有限公司 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定的规则起草。

本标准由铜仁市莽源食品有限公司提出。

本标准起草单位：铜仁市莽源食品有限公司。

本标准主要起草人：陈军。

方便面（米粉）

1 范围

本标准规定了方便面（米粉）的要求（含检验方法）、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1352	大豆
GB/T 1532	花生
GB/T 1354	大米
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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（含第1号修改单）
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4806.7	食品安全国家标准 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 7657	食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯

GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10462	绿豆
GB/T 11761	芝麻
GB/T 14456.1	绿茶 第1部分：基本要求
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 16919	食用螺旋藻粉
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 21924	谷朊粉
GB/T 22291	白茶
GB 25559	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料（含第1号修改单）
GB/T 30383	生姜
GB/T 30391	花椒
GB/T 35028	荞麦粉
NY/T 494	魔芋粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法
	国家质量监督检验检疫总局第123号令（2009）食品标识管理规定（修订版）
	卫法监发[2002]51号 卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知
	关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告2004年第17号）
	关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部2012年第17号）
	《中华人民共和国药典》（2020年版一部）
	关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（卫健委2019年第8号）

3 术语与定义

3.1 自制蔬菜汁（浆）

以红凤菜、龙须菜、青江菜、蕨菜、芥菜、菠菜、香菜、苋菜、莴苣、小白菜、芹菜、空心菜、大白菜、豆芽菜、葱、蒜头、红葱头、韭菜、大头蒜、小香葱、蒜苗、蒜苔、黄瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、佛手瓜、秋葵、番茄、辣椒、茄子、甜椒、半天笋、芦笋、茭白笋、萝卜、胡萝卜、竹笋、冬笋、西兰花、菜豆、四季豆、毛豆、美白菇、草菇、秀珍菇、香菇、猴头菇、木耳、金针菇、银耳、茶树菇中一种或多种为原料，经挑选、清洗、压榨、过滤等工序而制成，备用。

4 产品分类

4.1 方便面

以荞麦粉为主原料，添加或不添加糙米、玉米、小米、谷朊粉、大麦、糯米、黑米、燕麦、青稞、高粱、葛根、薏苡仁、山药、山楂、麦芽、茯苓、黄精、刀豆、马齿苋、白扁豆、百合、杏仁、沙棘、芡实、阿胶、鸡内金、枣、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、砂仁、胖大海、香薷、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、淡豆豉、菊花、菊苣、核桃仁、蒲公英、黑胡椒、蜂蜜、橘皮、薄荷、覆盆子、藿香、花椒、干姜、食用螺旋藻粉、蚕蛹、葵花仁、芝麻、绿茶、白茶、鸡蛋、鸭蛋、花生、黄豆、魔芋粉、绿豆、人参（人工种植）、红豆、豌豆、洋葱、苹果、生姜、苦瓜、芫荽、西红柿、草果、蔬菜汁（浆）、自制蔬菜汁（浆）为辅料，经挑选、清洗、压榨、过滤等工序而制成）为辅料，添加或不添加食品添加剂（葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯），经挑选、清洗、粉碎、熟制、做形、干燥、冷却、包装等工艺加工而成的方便面。

4.2 方便糊

以荞麦粉为主原料，添加或不添加糙米、玉米、小米、谷朊粉、大麦、糯米、黑米、燕麦、青稞、高粱、葛根、薏苡仁、山药、山楂、麦芽、茯苓、黄精、刀豆、马齿苋、白扁豆、百合、杏仁、沙棘、芡实、阿胶、鸡内金、枣、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、砂仁、胖大海、香薷、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、淡豆豉、菊花、菊苣、核桃仁、蒲公英、黑胡椒、蜂蜜、橘皮、薄荷、覆盆子、藿香、花椒、干姜、食用螺旋藻粉、蚕蛹、葵花仁、芝麻、绿茶、白茶、鸡蛋、鸭蛋、花生、黄豆、魔芋粉、绿豆、人参（人工种植）、红豆、豌豆、洋葱、苹果、生姜、苦瓜、芫荽、西红柿、草果、蔬菜汁（浆）、自制蔬菜汁（浆）为辅料，添加或不添加食品添加剂（葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯），经挑选、清洗、粉碎、熟制、做形、干燥、冷却、包装等工艺加工而成的方便糊

4.3 方便米粉

以大米为主原料，添加或不添加糙米、玉米、小米、谷朊粉、大麦、糯米、黑米、燕麦、青稞、高粱、葛根、薏苡仁、山药、山楂、麦芽、茯苓、黄精、刀豆、马齿苋、白扁豆、百合、杏仁、沙棘、芡实、阿胶、鸡内金、枣、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、砂仁、胖大海、香薷、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、淡豆豉、菊花、菊苣、核桃仁、蒲公英、黑胡椒、蜂蜜、橘皮、薄荷、覆盆子、藿香、花椒、干姜、食用螺旋藻粉、蚕蛹、葵花仁、芝麻、绿茶、白茶、鸡蛋、鸭蛋、花生、黄豆、魔芋粉、绿豆、人参（人工种植）、红豆、豌豆、洋葱、苹果、生姜、苦瓜、芫荽、西红柿、草果、蔬菜汁（浆）、自制蔬菜汁（浆）为辅料，添加或不添加食品添加剂（葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯），经挑选、清洗、粉碎、熟制、做形、干燥、冷却、包装等工艺加工而成的方便米粉。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米：应符合 GB/T 23528 的规定。

5.1.2 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

5.1.3 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。

5.1.4 糙米、小米、玉米、大麦、糯米、黑米、燕麦、青稞、高粱：应符合 GB 2715 的规定。

- 5.1.5 葛根、薏苡仁、核桃仁、山药、山楂、麦芽、茯苓、黄精、刀豆、马齿苋、白扁豆、百合、杏仁、沙棘、芡实、阿胶、鸡内金、枣、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、砂仁、胖大海、香薷、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、淡豆豉、菊花、菊苣、蒲公英、黑胡椒、橘皮、薄荷、覆盆子、藿香：应符合卫法监发[2002]51 号和《中华人民共和国药典》(2020 年版一部)的规定。
- 5.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 5.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.8 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 5.1.9 葵花仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 5.1.11 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 5.1.12 白茶：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.13 食用螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 的规定。
- 5.1.14 蚕蛹：应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 5.1.15 鸡蛋和鸭蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.16 蔬菜汁（浆）：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 5.1.17 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 5.1.18 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 5.1.19 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 5.1.20 人参（人工种植）：应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部 2012 年第 17 号公告)的规定。
- 5.1.21 西红花和草果：仅作香辛料使用，应符合卫健委 2019 年第 8 号和 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.22 芫荽：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.23 红凤菜、龙须菜、青江菜、蕨菜、芥菜、菠菜、香菜、苋菜、莴苣、小白菜、芹菜、空心菜、大白菜、豆芽菜、葱、蒜头、红葱头、韭菜、大头蒜、小香葱、蒜苗、蒜苔、黄瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、佛手瓜、秋葵、番茄、辣椒、茄子、甜椒、半天笋、竹筴、芦笋、茭白笋、萝卜、胡萝卜、竹笋、冬笋、西兰花、菜豆、四季豆、红豆、豌豆、毛豆、美白菇、草菇、秀珍菇、香菇、猴头菇、木耳、金针菇、银耳、茶树菇：应无杂质、无霉变、无虫蛀，具有该品种应有的色泽、气味和滋味。
- 5.1.24 葡萄糖酸- δ -内酯：应符合 GB 7657 的要求。
- 5.1.25 磷酸二氢钙：应符合 GB 25559 的要求。
- 5.1.26 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 5.1.27 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

5.1.28 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

5.1.29 其他原料应符合相应标准和有关管理规定，不得使用 and 添加不符合食品安全国家标准的物质。

5.2 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	呈本品固有色泽，色泽均匀	按食用方法取适量被测样品置 500 mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、形态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有本品特有的滋气味、无异味、无异嗅	
状态	具有本品应有形态，外形整齐或一致，无正常视力可见外来异物	

5.3 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
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
水分/(g/100g)	≤ 13.0	GB 5009.3

注：其他污染物限量应符合GB 2762的要求；农药残留限量应符合GB 2763的有关规定。

5.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ² CFU/g	10 ³ CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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为指标可接受水平的限量值；M

为指标的最高安全限量值

5.5 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规定检验。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

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 组批

以同一次配料，同一班次，同一生产线生产的同一包装规格产品为一批。

7.2 抽样

从每一批次中随机抽取 500g（不少于 15 个最小包装）样品，平均分成两份，一份供检验用，一份备查。抽样人员应填写抽样单，包括抽样日期、产品名称、生产日期、抽样量等有关内容。净含量检验的抽样方法和数量按 JJF 1070 规定执行。微生物采样及处理按 GB 4789.1 规定执行。

7.3 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、标签、水分、菌落总数和大肠菌群。产品检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

型式检验为本标准要求4.2-4.5中所有项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 正常稳定批量生产时，每年至少两次的型式检验；
- c) 当原材料、工艺有较大改变，可能影响产品质量；
- d) 产品停产六个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

7.4 判定规则

检验指标如有一项或一项以上不符合本标准规定时，可对留样或从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。若微生物指标不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，不得复检。

8 标签、包装、运输及贮存

8.1 标签

产品标签标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。添加人参（人工种植）的产品还应标示“孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用”字样和每日最大食用量（折算成人参（人工种植）食用量 \leq 3克/天）。

8.2 包装

产品内包装应符合GB 4806.7的要求或其他食品安全国家标准相关要求。产品封口应严密，外包装应整洁，无明显破损，标签端正，图案清晰；外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、运输过程中应防止挤压、暴晒和雨雹淋袭。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。装卸时应轻装轻卸。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、避光、干燥、通风良好并具有防鼠设施的仓库中。不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发或潮湿的物品混放。贮存时货物离地面 \geq 20cm，离墙面 \geq 20cm。

9 保质期

符合本标准贮运条件下，保质期为6个月。
