

Q/QD

贵州省食品安全企业标准

Q/QD 0003S-2021

方便米粉（线）

2021-05-28 发布

2021-06-08 实施

习水县黔道食品科技有限公司 发布

前 言

本文件按照 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》的规定制定。

本文件安全指标设置参照 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、《其他方便食品生产许可证审查细则》（2006版）以及产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由习水县黔道食品科技有限公司提出；

本文件由习水县黔道食品科技有限公司起草；

本文件由习水县黔道食品科技有限公司批准。

本文件首次发布于2021年05月28日。

本文件主要起草人：胡小红。

方便米粉（线）

1 范围

本标准规定了方便米粉（线）的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于习水县黔道食品科技有限公司生产的以大米为主要原料，采用传统加工工序制成半湿条状米粉（线）单独真空包装，搭配调料包、油料包、汤料包、蔬菜包、荤菜包中的一种或几种组合包装而成方便米粉产品，以自助加热包加热即食的免煮方便食品。依调料包肉类种类不同可分为牛肉方便米粉（线）和羊肉方便米粉（线）。

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/T 1354	大米
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.11	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 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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 5461		食用盐
GB 5749		生活饮用水卫生标准
GB/T 6388		运输收发货标志
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683		复合食品包装袋卫生标准
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 25547	食品安全国家标准	食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 自助加热

产品自带蒸汽加热盒、发热包，食品在中层食盒中混合，发热包加冷水在加热盒外盒底部混合后发热，将中层食盒平整放置于加热盒内，盖上盖子，自助加热的过程。

3.2 米粉（线）包

以大米为主要原料，采用磨浆、蒸片、切条或挤压工艺，经定量、定型、包装等工序制成的免煮半湿条状米粉（线）单独真空包装。

3.3 油料包

以食用动物油和食用调味油为原料，经熬制、包装工艺制成的油包。

3.4 调料包

以调味料（味精、食盐、食用香辛料）为原料，经前处理、脱水或不脱水、混合、包装工艺制成的调味包。

3.5 蔬菜包

以蔬菜为原料，经特定工艺加工熟制、包装等工艺制成的蔬菜包。

3.6 汤料包

以肉羊骨或牛肉牛骨为原料，经熬制、过滤、浓缩、包装工艺制成的汤包。

3.7 荤菜包

以羊肉或牛肉为原料，经卤制后分切真空包装。

4 技术标准及要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米：应符合 GB 1354 的规定。

3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.2 牛肉、羊肉：应符合 GB 2707 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.7 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

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	具有米粉及各调料固有的色泽	初验：在自然光线条件下检查包装外观和真空密封情况，将粉饼和调味包分别倒入洁净容器，目测、鼻嗅。品评：按照食用方法将米粉和汤料加热，加调料包拌匀，漱口后品尝。
组织形态	粉饼呈条状固体，汤料常温下为浓稠液体，偶有油状析出，牛羊肉呈大小均匀的片状或粒状	
滋味与气味	无异嗅，无异味	
杂 质	无肉眼可见杂质	

3.3 理化指标

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
总砷（As）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
铅（Pb）/（mg/kg）	≤0.3	GB 5009.12
镉（Cd）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15

注：指标限量要求是基于按说明书要求加热混合至可食用状态取样检测。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				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	沙门氏菌（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注：1、样品采样与处理按 GB 4789.1 要求执行。
2、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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。
3、将产品按食用说明混合后开展微生物指标检验。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

3.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》要求，净含量按照JJF 1070的规定检测。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺、同班次生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

随机抽取同一品种的16个最小包装，抽样基数不小于200箱，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，出厂检验项目为净含量、感官、酸价、过氧化值、菌落总数和大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中的全部技术标准，正常情况下每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产3个月以上恢复生产时；
- c、原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e、国家质量技术监督机构提出进行型式检验的要求时。

4.5 判定规则

米粉、调料包所检项目全部合格，判该批产品合格。微生物指标不合格则判定为不合格且不得复检。其它指标如有不合格项，允许在该批产品中加倍抽样对不符合项进行复检，如复检合格则判定该批产品合格，若仍有不合格项则判该批产品不合格。

5 标签、标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

产品销售包装标签应符合 GB 7718 的规定,包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。运输包装应包括产品名称;产品规格、数量;生产日期与批号;运输及贮存的注意事项;生产单位、地址及邮政编码;图示标志。

5.2 包装

包装材料和容器应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的规定。包装封口应严密,无泄漏,无破损,不得使用有毒、有害、有污染的容器盛装产品。

5.3 运输

应使用符合卫生要求的带温控功能的交通工具运输产品,产品在运输过程中应轻拿轻放,不得重压和挤压,避免日晒、雨淋,注意防尘、防蝇。运输工具应清洁卫生、干燥,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、冷藏库内。不得与有毒、有害、有异味、有污染、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

6 保质期

符合本标准规定的条件下,产品自生产之日起,真空包装产品保质期不超过 6 个月。