



412030S-2017



河南丰泽园食品有限公司企业标准

Q/HFS 0008S-2017

---

# 现蒸方便米饭

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

---

河南丰泽园食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南丰泽园食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南丰泽园食品有限公司。

本标准主要起草人：李成君、周新萍。

H N

Q B

# 现蒸米饭

## 1 范围

本标准规定了现蒸方便米饭的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以现蒸方便米饭。它由米包、水包、菜肴包三部分组成。米包是以方便米为原料制成（外购）；水包：是以深井水经过反渗透处理制成；菜肴包：是以畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）和鱼（草鱼、鲢鱼、鲤鱼、海鳗鱼、黄花鱼）以及大豆蛋白、茄子中的一种或多种为主要原料，以木耳、土豆、洋葱、黄花菜、杏鲍菇、豌豆、胡萝卜、冬笋、香菇、番茄、藕、蘑菇、大豆油、玉米淀粉、生活饮用水、食用盐、酱油、生抽、白砂糖、味精、食醋、香辛料（花椒、辣椒、八角、桂皮、咖喱粉、肉桂、肉蔻、丁香、香叶）中的几种或多种为辅料，经过清洗、预处理、熟制、调味、包装、高温高压加工而成的方便米饭。本产品配有加热包（非食用）。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料

- 2.1.1 方便米应符合 Q/RJJG 0003S-2015 的规定(见附录A)。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T317 和GB 13104的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）畜、禽肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.4 大豆油：应符合GB 2716的规定。
- 2.1.5 酱油、生抽应符合GB 2717的规定。
- 2.1.6 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.8 鲜、冻动物性水产品应符合GB 2733的规定。
- 2.1.9 香菇、杏鲍菇、平菇、木耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉:应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.11 香辛料调味品（花椒、辣椒、八角、桂皮、咖喱粉、肉桂、肉蔻、丁香、香叶）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 马铃薯：应符合GB/T 3174 的规定。
- 2.1.13 豌豆：应符合GB 10460的规定。
- 2.1.14 辣椒干：应符合GB 10465的规定。
- 2.1.15 竹笋：应符合GB 30762的规定。
- 2.1.16 水： 应符合GB 5749的规定。
- 2.1.17 茄子：应符合NY 581的规定。
- 2.1.18 藕：应符合 NY/T1044的规定。
- 2.1.19 洋葱：应符合NH 1071的规定。
- 2.1.20 胡萝卜：应符合NY/T 1983的规定。
- 2.1.21 番茄：应符合：SB/T 10574的规定。
- 2.1.22 大豆蛋白：应符合SB/T 10649的规定。
- 2.1.23 黄花菜应符合DB41/T 613的规定。
- 2.1.24 土豆应符合NY/T 745或新鲜清洁、无污染、无腐烂并符合GB 2762和GB 2763的规定。

### 2.2 感官指标

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	各菜式具有本品特有的形态；饭粒饱满均匀，无霉点	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有个菜式应有的色泽；米饭呈乳白色或白色，色泽均匀	
气味、滋味	滋味和气味正常，无馊臭及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3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
水分 g/100g	≤ 60	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950的要求。

### 2.7 其他卫生要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

### 3 检验

出厂检验项目：感官指标、净含量及允许短缺量、水分、微生物指标（菌落总数、大肠杆菌）；型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

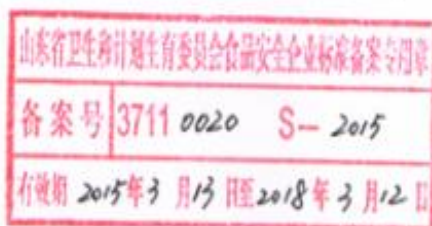
# Q/RJJG

## 日照市莒县金穗工贸有限公司企业标准

Q/RJJG 0003S-2015

---

### 方便米饭（粉）



2015-03-05 发布

2015-03-15 实施

日照市莒县金穗工贸有限公司 发布

Q/RJG0003S-2015

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由日照市莒县金穗工贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵凤海、刘光远、刘润章。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

委托单位：名称：山东东都食品有限公司。

地址：临沂市罗庄区罗六路49号。

委托单位：名称：日照馨派食品有限公司。

地址：莒县城阳北路东侧102号。

委托单位：名称：山东迪乐能食品科技有限公司。

地址：山东省日照市莒县店子集镇张家围子工业园（孟坡路西侧）。

委托单位：名称：重庆凤德农业发展有限公司。

地址：重庆市九龙坡区白市驿镇真武村十二社。

委托单位：名称：中标国际电子商务有限公司

地址：北京市东城区东中街32号楼312A室

生产单位：名称：日照市莒县金穗工贸有限公司。

地址：山东省日照市莒县城阳北路城北工业园。

## 方便米饭（粉）

### 1 范围

本标准规定了方便米饭（粉）的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标识、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各种米类为原料或添加杂粮、水果制品、蔬菜制品等为辅料及白砂糖、营养强化剂，经过原粮处理、调粉、成型、熟化、冷却、粉碎（或不粉碎）、包装等工序制成，经热水浸泡（或冲调）即可食用的方便米饭（粉）。

### 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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1354 大米
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 霉菌和酵母菌计数
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗細度测定
- 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- BB/T 0030 包装用镀铝薄膜
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- QB 2076 水果、蔬菜脆片



## Q/RJG0003S-2015

GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B1（盐酸硫胺）

GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B2（核黄素）

GB 317 白砂糖

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定

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[2005]第75号令《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[2007]第102号令《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 大米

应符合GB 1354的规定（其中不包括碎米指标）。

##### 3.1.2 其它米类和杂粮

应符合GB 2715、GB 2762、GB 2763的规定。

##### 3.1.3 干制水果制品

应符合GB 16325的规定。

##### 3.1.4 蔬菜干制品

应符合NY/T 959、NY/T 960、QB 2076的规定。

##### 3.1.5 维生素B<sub>1</sub>

应符合GB 14751的规定。

##### 3.1.6 维生素B<sub>2</sub>

应符合GB 14752的规定。

##### 3.1.7 白砂糖

应符合GB 317的规定。

#### 3.2 生产工艺

原粮处理→调粉→成型→熟化→冷却→粉碎（或不粉碎）→包装→检验→入库。

#### 3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	方便米饭指标	方便米粉指标
色泽	呈现产品固有的综合色泽，色泽纯正	呈现产品固有的综合色泽，色泽纯正
气味、滋味	呈现产品固有的综合气味和滋味，无异味	呈现产品固有的综合气味和滋味，无异味
组织形态	呈现干燥的颗粒状，无霉变	呈现干燥的粉末状，无结块，无霉变
杂质	无肉眼可见杂质	无肉眼可见杂质

#### 3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	方便米饭指标		方便米粉指标	
	添加营养强化剂	未添加营养强化剂	添加营养强化剂	未添加营养强化剂
水分(%)	≤	15.0	15.0	

## Q/RJG0003S-2015

粗粒度/全部通过 $\phi 2.0\text{mm}$ 筛, 留存 在CQ16号筛上物 (%) $\leq$	/	30		
复水率 (%) $\geq$	150	/		
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ( $\mu\text{g} \cdot \text{kg}^{-1}$ ) $\leq$	5.0	5.0		
铅(以Pb计)/( $\text{mg} \cdot \text{kg}^{-1}$ ) $\leq$	0.2	0.2		
总砷(以As计)/( $\text{mg} \cdot \text{kg}^{-1}$ ) $\leq$	0.5	0.5		
维生素B <sub>1</sub> ( $\text{mg} \cdot \text{kg}^{-1}$ )	3-5	/	3-5	/
维生素B <sub>2</sub> ( $\text{mg} \cdot \text{kg}^{-1}$ )	3-5	/	3-5	/

## 3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g) $\leq$	$1.0 \times 10^7$
大肠菌群/(MPN/g) $\leq$	3
霉菌 (cfu/g) $\leq$	50
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

## 3.6 净含量及允许短缺量

应符合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》规定。

## 4 营养强化剂

4.1 营养强化剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 营养强化剂的品种和使用量应符合GB 14880及卫生部关于营养强化剂公告的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验方法

## 6.1 感官检验

## 6.1.1 色泽、杂质

将样品放入白色纸张中进行观察, 样品无杂质、无霉变, 具有方便米饭(粉)特有的色泽。

## 6.1.2 气味、滋味

首先用嗅觉鉴别方便米饭(粉)的气味, 然后取容量1000ml的带盖保温容器, 将方便米饭(粉)(或方便米饭(粉)和调味料)放入带盖保温容器内, 按产品标签上的加水量加入90℃以上的水, 盖紧盖子浸泡10分钟, 开盖, 轻轻搅拌均匀(如果产品包装上标示有食用方法, 则按其要求操作), 观察方便米饭(粉)的形态, 鉴别其气味、滋味。

## 6.2 理化检验

## 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

## 6.2.2 复水率

## 6.2.2.1 器具

a) 容量1000ml的带盖保温容器

## Q/RJG0003S-2015

- b) 规格在  $\Phi 200 \times 50\text{mm}/1.5$  (GB/T 6003.1-1997) 与  $\Phi 200 \times 50\text{mm}/0.85$  之间的标准试验筛
- c) 秒表
- d) 感量 0.1g、最大称量 1000g 的电子天平 (或相应感量的计量器具)。

## 6.2.2.2 分析步骤

称取一定量的方便米饭 ( $m_1$ ), 置于 1000ml 的带盖保温容器中, 加入方便米饭质量 6 倍的热水 (90℃ 以上), 加盖浸泡 10 分钟后倒入标准试验筛中, 倾斜放置与水平位置成 45 度角静置 5 分钟, 然后称量复水后方便米饭的质量 ( $m_2$ )。

## 6.2.2.3 分析结果的计算

按公式计算复水率

$$F = \frac{m_2 - m_1}{m_1} \times 100$$

式中:  $F$ ——复水率 (%)       $m_1$ ——方便米饭复水前的质量 (g)  
 $m_2$ ——方便米饭复水后的质量 (g)。

## 6.2.4 总钾

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

## 6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

## 6.3 微生物检验

## 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

## 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

## 6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

## 6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

## 6.3.5 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法检验。

## 6.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

## 6.3.7 粗纤维

按 GB/T 5507 规定的方法检验。

## 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

## 7.1 组批

同一班次, 同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。组产量不大于 200 件时, 将一周内同一批原料、同一规格的产品合并为一批。

## 7.2 抽样

采用随机抽样法, 应符合表 4 的规定。

Q/RJG0003S-2015

表4 抽样表

批量(件)	抽样件数	每件抽样袋(碗、杯、盒)数
500以下	3	3
501-1000	4	3
1001-2000	5	3
2000以上	5	4

### 7.3 检验

#### 7.3.1 出厂检验

##### 7.3.1.1 检验项目

方便米饭包括感官指标、净含量、水分、复水率、菌落总数和大肠菌群。

方便米粉包括感官指标、净含量、水分、粗细度、菌落总数和大肠菌群。

##### 7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

### 7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合本标准的规定，判定该批产品为合格产品。

7.4.2 出厂检验项目中，菌落总数、大肠菌群不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格品，不得复检。除上述微生物指标外，其他出厂检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。标识应符合国家质量监督检验检疫总局[2007]第102号令《食品标识管理规定》。

### 8.2 包装

8.2.1 产品的包装材料应清洁、无毒、无异味，应符合GB 9683、GB 9687、GB 9688和BB/T 0030的规定。包装用纸箱符合GB/T 6543的规定。各种包装应无破损，封口严密。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异常气味，便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

### 8.4 贮存



Q/RJG0003S-2015

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期12个月。

## 编制说明

现蒸方便米饭是以现蒸方便米饭。它由米包、水包、菜肴包三部分组成。米包是以方便米为原料制成（外购）；水包：是以深井水经过反渗透处理制成；菜肴包：是以畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）和鱼（草鱼、鲢鱼、鲤鱼、海鳗鱼、黄花鱼）以及大豆蛋白、茄子中的一种或多种为主要原料，以木耳、土豆、洋葱、黄花菜、杏鲍菇、豌豆、胡萝卜、冬笋、香菇、番茄、藕、蘑菇、大豆油、玉米淀粉、生活饮用水、食用盐、酱油、生抽、白砂糖、味精、食醋、香辛料（花椒、辣椒、八角、桂皮、咖喱粉、肉桂、肉蔻、丁香、香叶）中的几种或多种为辅料，经过清洗、预处理、熟制、调味、包装、高温高压加工而成的方便米饭。本产品配有加热包（非食用）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB7098食品安全国家标准罐头食品、GB/T19538危险分析和关键控制点的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了现蒸方便米饭的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南丰泽园食品有限公司

2017年6月14日