



410177S-2018



河南众生源生态食业有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2018

---

# 方便面米制品

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

---

河南众生源生态食业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南众生源生态食业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:孟德建。

本自发布实施日起替代Q/HZS 0001S-2017(备案号:411755S-2017,发布实施日期2017-08-02)。

H N

Q B

# 方便面米制品

## 1 范围

本标准规定了方便面米制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

方便面米制品是由面米制品包，搭配或不搭配辣椒油包、调味汁包、调味酱包组成。

面米制品包是以小麦粉、大米粉、玉米粉、食用木薯淀粉、生活饮用水、食用盐中的几种为原料，经复配、搅拌、熟制成型（或成型后熟制）、冷却、拌油（大豆油、大豆色拉油）、切制或不切制、包装加工而成。

辣椒油包是以辣椒（整的或粉状）、大豆油为原料，经筛选、配料、油炸、过滤、冷却、搅匀灌装包装加工而成。

调味汁包是以食醋、生活饮用水为主要原料，添加酱油、白砂糖、食用盐、味精、鸡精、复合香辛料（含大葱、蒜、草果、砂仁、桂皮、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、肉豆蔻、芝麻、丁香、花椒、姜中的几种），经配制、混合、灌装、包装加工而成。

调味酱包是以花生酱、芝麻酱、大豆油为原料，经调配、混合搅拌、灌装、包装加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.3 大米粉、玉米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 大豆色拉油、大豆油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.7 辣椒（整的或粉状）应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.8 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.9 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.12 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.13 复合香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合QB/T 1733.4规定。

2.1.16大豆油应符合GB/T1535和GB/T2716的规定

## 2.2 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				检测方法
	面粉制品包	辣椒油包	调味汁包	调味酱包	
性 状	固态	液态油状	液态	半固态	从样品取 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽				
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味				
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	检测方法
水分，%（面粉制品包）	≤ 75.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>a</sup> ，（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup> ，（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
砷（以 As 计） <sup>b</sup> ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计） <sup>b</sup> ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 仅适用于辣椒油包的检验。 <sup>b</sup> 仅适用于各包装的混合检验或面粉制品包的单独检验。 *铅的指标要求严于食品安全国家标准。		

## 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 <sup>b</sup> （CFU/g）	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> （CFU/g）	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> （/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
<sup>b</sup> 仅适用于各包装的混合检验或面米制品包。					

## 2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、酸价(适用于辣椒油包)、过氧化值(适用于辣椒油包)、菌落总数(适用于各包装的混合检验或面米制品包)、大肠菌群(适用于各包装的混合检验或面米制品包)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

QB

## 编制说明

方便面米制品是由面米制品包，搭配或不搭配辣椒油包、调味汁包、调味酱包组成。

面米制品包是以小麦粉、大米粉、玉米粉、食用木薯淀粉、生活饮用水、食用盐中的几种为原料，经复配、搅拌、熟制成型（或成型后熟制）、冷却、拌油（大豆油、大豆色拉油）、切制或不切制、包装加工而成。

辣椒油包是以辣椒（整的或粉状）、大豆油为原料，经筛选、配料、油炸、过滤、冷却、搅匀灌装包装加工而成。

调味汁包是以食醋、生活饮用水为主要原料，添加酱油、白砂糖、食用盐、味精、鸡精、复合香辛料（含大葱、蒜、草果、砂仁、桂皮、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、肉豆蔻、芝麻、丁香、花椒、姜中的几种），经配制、混合、灌装、包装加工而成。

调味酱包是以花生酱、芝麻酱、大豆油为原料，经调配、混合搅拌、灌装、包装加工而成。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南众生源生态食业有限公司