



410106S-2019



河南悦之丰食品有限公司企业标准

Q/HYZF 0005S-2019

# 方便大米制品

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

河南悦之丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南悦之丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南悦之丰食品有限公司。

本标准主要起草人：刘瑞峰、王海岗。

H N

Q B

# 方便大米制品

## 1 范围

本标准规定了方便大米制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米为主要原料，加饮用水蒸制，加入或不加入紫菜，拼配菜品[鲜（冻）肉类（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）动物水产品(可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼)、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、大葱、甜椒、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、豌豆、西兰花、南瓜）、鲜（冻）食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇）、鸡蛋、腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、烟熏鸡肉、培根、鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头（可食用蔬菜）、水果罐头（可食用水果）、果脯（蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯）、食用盐、白砂糖、酿造酱油、食醋、调味料酒、味精、鸡精调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至）、乳粉、奶油、奶酪、稀奶油、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精）的一种或多种经预处理、煮制或蒸制或烤制、冷却]为辅料，搭配或不搭配鲜（冻）水果（葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果），混合成型，包装加工而成的非即食方便大米制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 培根应符合 GB/T 23492 和 GB 2726 的规定。

2.1.6 紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7 鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头、水果罐头）应符合 GB 7098 的规定。

2.1.8 可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼应符合 GB 10136 的规定。

2.1.9 牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.10 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 果脯应符合 GB 14884 的规定。

2.1.12 生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、大葱、甜椒、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、豌豆、西兰花、南瓜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.13 香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 火腿应符合 GB/T 20711 和 GB 2730 的规定。

2.1.15 香肠应符合 GB/T 23493 和 GB 2707 的规定。

2.1.16 鲜(冻)水果(葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果)应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.17 腊肉、腊肠、咸肉、烟熏鸡肉应符合 GB 2730 的规定。

2.1.18 复合调味料(排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料)应符合 GB 31644 的规定。

2.1.19 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。

2.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.22 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.23 花生酱应符合的 LS/T 3311 规定。

2.1.24 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.25 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.26 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.27 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.28 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。

2.1.29 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。

2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.31 水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱)应符合 GB 10133 的规定。

2.1.32 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.33 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.34 奶油、奶酪、稀奶油应符合 GB 13102 的规定。

2.1.35 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.36 食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.37 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.38 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.39 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.40 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.41 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.42 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.43 香辛料(花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.44 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.45 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取出样品 100g 至白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味, 无异味、无馊味	
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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg (仅适用于添加动物水产品及其制品的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 甲基汞可先测总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> 0157:H7, /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
副溶血性弧菌 <sup>d</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
a、样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行; b、仅适用于添加牛肉制品或生食果蔬制品为原料的产品; c、仅适用于添加肉制品为原料的产品; d、仅适用于添加动物性水产品为原料的产品。					

## 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 GB14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

方便大米制品是以大米为主要原料，加饮用水蒸制，加入或不加入紫菜，拼配菜品[鲜（冻）肉类（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）动物水产品(可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼)、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、大葱、甜椒、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、豌豆、西兰花、南瓜）、鲜（冻）食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇）、鸡蛋、腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、烟熏鸡肉、培根、鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头（可食用蔬菜）、水果罐头（可食用水果）、果脯（蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯）、食用盐、白砂糖、酿造酱油、食醋、调味料酒、味精、鸡精调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至）、乳粉、奶油、奶酪、稀奶油、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精）的一种或多种经预处理、煮制或蒸制或烤制、冷却]为辅料，搭配或不搭配鲜（冻）水果（葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果），混合成型，包装加工而成的非即食方便大米制品。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 GB19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》，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。

河南悦之丰食品有限公司

QB