



410648S-2019



洛阳百味食品有限公司企业标准

Q/LBS 0001S-2019

方便米面制品

2019-03-29 发布

2019-03-29 实施

洛阳百味食品有限公司 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》编写。

本标准由洛阳百味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈松伟、田宏涛、牛现辉。

H N

Q B

方便米面制品

1 范围

本标准规定了方便米面制品的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以主食类【米饭、面条、意大利面】为主要原料，搭配菜肴、包装加工而成的方便米面制品。

本标准适用于以主食类【米饭、面条、意大利面】为主要原料，搭配菜肴、包装加工而成的方便米面制品。

米饭：以大米为主要原料，经加水、蒸制、加工而成。

面条：以小麦粉为主要原料，经加水混合、成型、蒸制或煮制、加工而成。

意大利面：以意大利面为主要原料，经加水煮制、加工而成。

菜肴：鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、猪肝、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸡珍、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）水产品（带鱼、鲢鱼）（经预处理、清洗，加入食用盐、味精、料酒、葱、姜腌制，加入玉米淀粉、水经搅拌、裹糊，大豆油炸制而成）、腊肉、腊肠、火腿、牛肉丸【牛肉经绞馅，加水、食用、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、姜、辣椒）、酱油、玉米淀粉搅拌，造型、大豆油炸制而成】、狮子头【猪肉经绞馅，加水、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、姜、辣椒）、酱油、玉米淀粉搅拌，造型、大豆油炸制而成】、酱腌菜（梅干菜、笋片、泡椒）、干豆角、新鲜蔬菜（青椒、红椒、小米椒、土豆、红萝卜、上海青、花菜、竹笋、洋葱、包菜、番茄、茄子、蒜苔、芹菜、玉米、青豆、西兰花）、绿豆芽、黄豆芽、食用菌（杏鲍菇、香菇、木耳）、鸡蛋、豆腐、花生仁中的多种为原料，经原料预处理、食用植物油（大豆油或菜籽油）炒制，加入生活饮用水、食用盐、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、姜、辣椒）、味精、鸡精调味料、白砂糖、酱油、食醋、料酒、豆瓣酱、蚝油中的几种，经混合、加工包装而成的。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 意大利面应符合 LS/T 3212 的规定。
- 2.1.5 鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、猪肝、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸡珍、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 鲜（冻）水产品（带鱼、鲢鱼）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 葱、姜、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、姜、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 腊肉、腊肠、火腿应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 酱腌菜（梅干菜、笋片、泡椒）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 干豆角应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.17 新鲜蔬菜（青椒、红椒、小米椒、土豆、红萝卜、上海青、花菜、竹笋、洋葱、包菜、番茄、茄子、蒜苔、芹菜、玉米、青豆、西兰花）、绿豆芽、黄豆芽应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 食用菌（杏鲍菇、香菇、木耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色洁净瓷盘中，自然

色泽	具有产品应有的色泽	光下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,温开水漱口后,品其滋味
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	检验方法
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 [°] (以 Hg 计), mg/kg [仅适用于以水产品为原料的产品]	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
[°] 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	采样方案 [°] 及限量 (若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
大肠埃希氏菌 0157:H7, /25g (仅适用于添加牛肉及其制品)	5	0	0	-	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特菌, /25g (仅适用于添加肉及肉制品的产品)	5	0	0	-	GB 4789.30
副溶血性弧菌, MPN/g (仅适用于以水产品为原料的产品)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
注: [°] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，农药残留量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。微生物检测采取即检即售方式处理。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以主食类【米饭、面条、意大利面】为主要原料，搭配菜肴、包装加工而成的方便米面制品。

米饭：以大米为主要原料，经加水、蒸制、加工而成。

面条：以小麦粉为主要原料，经加水混合、成型、蒸制或煮制、加工而成。

意大利面：以意大利面为主要原料，经加水煮制、加工而成。

菜肴：鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、猪肝、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸡珍、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）水产品（带鱼、鲢鱼）（经预处理、清洗，加入食用盐、味精、料酒、葱、姜腌制，加入玉米淀粉、水经搅拌、裹糊，大豆油炸制而成）、腊肉、腊肠、火腿、牛肉丸【牛肉经绞馅，加水、食用、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、姜、辣椒）、酱油、玉米淀粉搅拌，造型、大豆油炸制而成】、狮子头【猪肉经绞馅，加水、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、姜、辣椒）、酱油、玉米淀粉搅拌，造型、大豆油炸制而成】、酱腌菜（梅干菜、笋片、泡椒）、干豆角、新鲜蔬菜（青椒、红椒、小米椒、土豆、红萝卜、上海青、花菜、竹笋、洋葱、包菜、番茄、茄子、蒜苔、芹菜、玉米、青豆、西兰花）、绿豆芽、黄豆芽、食用菌（杏鲍菇、香菇、木耳）、鸡蛋、豆腐、花生仁中的多种为原料，经原料预处理、食用植物油（大豆油或菜籽油）炒制，加入生活饮用水、食用盐、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、姜、辣椒）、味精、鸡精调味料、白砂糖、酱油、食醋、料酒、豆瓣酱、蚝油中的几种，经混合、加工包装而成的。

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，参照相关标准制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳百味食品有限公司