



备案号: 360943S-2024

备案日期: 2024年10月22日

有效期至: 2029年10月21日

# Q/JTWL

## 江西省食品安全企业标准

Q/JTWL 0006S-2024

### 方便米粉（米线）

2024-09-07 发布

2024-09-08 实施

唐舞麟食品（江西）有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目次

前言..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义..... 2

4 要求..... 2

5 食品添加剂 ..... 4

6 生产加工过程的卫生要求 ..... 4

7 检验规则 ..... 5

8 标志、标签、包装、运输、贮存 ..... 5

附录A（规范性附录）调制米粉干的质量要求..... 7

附录B（规范性附录）湿米粉的质量要求..... 8

附录C（规范性附录）复合调味粉的质量要求..... 9

附录D（规范性附录）液态复合调味料的质量要求..... 10

附录E（规范性附录）调味油的质量要求..... 11

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.18mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅（料）面米制品除外]”项下铅限量（以Pb计）0.2mg/kg。

本标准起草单位：唐舞麟食品（江西）有限公司。

本标准主要起草人：万丽娟。

本标准批准人：关连英。

# 方便米粉（米线）

## 1 范围

本标准规定了方便米粉（米线）的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以干、湿米粉（米线）包为主要原料，加入预包装的方便配料包，经组装封装等工艺制成的，食用时将方便米粉（米线）煮熟后或加热水冲泡后与各种配料包启封后混合或炒制等方式，方可食用的方便米粉（米线）。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5749 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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》

### 3 术语和定义

#### 3.1 即食类方便米粉（米线）

以干、湿米粉（米线）包为主要原料，加入方便配料包，经组装封装等工艺制成的，食用时将米粉（米线）加热水冲泡后与各种配料包启封后混合，免煮制即可食用的方便米粉（米线）。

#### 3.2 非即食类方便米粉（米线）

以干、湿米粉（米线）包为主要原料，加入方便配料包，经组装封装等工艺制成的，食用时将米粉（米线）煮制后与各种配料包启封后混合或炒制等方式，方可食用的方便米粉（米线）。

#### 3.5 配料包

作为方便米粉（米线）特有口味的预包装方便调味包。包括但不限于：酱腌菜类配料包、复合调味料类配料包、肉制品类配料包、坚果炒货类配料包、食用调味油类配料包、蔬菜制品配料包等，配料包可以外购具有相应产品有效食品生产许可证的配料包。

### 4 要求

#### 4.1 原、辅料要求

##### 4.1.1 干米粉

应符合附录 A 的规定。

##### 4.1.2 湿米粉

应符合附录 B 的规定。

##### 4.1.3 脱水蔬菜包

应符合 NY/T 960 或 NY/T 959 的规定。

##### 4.1.4 酱腌菜包

应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。

##### 4.1.5 复合调味料包

应符合 GB 31644 或符合附录 C、D 的规定。

##### 4.1.6 熟肉制品包

应符合 GB 2726 的规定。

#### 4.1.7 水产制品包

应符合 GB 10136 规定。

#### 4.1.8 蛋制品包

应符合 GB 2749 的规定。

#### 4.1.9 豆制品包

应符合 GB 2712 的规定。

#### 4.1.10 罐头食品

应符合 GB 7098 的规定。

#### 4.1.11 炒货坚果包

应符合 GB 19300 的规定。

#### 4.1.12 食用菌制品包

应符合 GB 7096 的规定。

#### 4.1.13 食用调味油

应符合 NY/T 2111 或 符合附录 E 的规定。

#### 4.1.14 其他（外购或委托加工产品）

应符合相应的食品标准和有关规定。

### 4.2 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    | 具有产品应有的色泽         | 取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。 |
| 状态    | 具有产品应有的状态         |                                                  |
| 滋味及气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味 |                                                  |
| 杂质    | 无正常视力可见的外来杂质      |                                                  |

### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表2 理化指标

| 项 目                 | 指 标     |         | 检验方法       |
|---------------------|---------|---------|------------|
|                     | 湿米粉（米线） | 干米粉（米线） |            |
| 水分 / (g/100g)       | 14.5—80 | ≤14.5   | GB 5009.3  |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤ | 0.18    |         | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B1/(μg/kg) ≤  | 5.0     |         | GB 5009.22 |

#### 4.4 微生物限量

其他微生物限量应符合表3的规定，致病菌限量应符合GB 29921的规定。

表3 微生物限量

| 项 目                                        | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示） |   |                 |                 | 检验方法      |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
|                                            | n                                                | c | m               | M               |           |
| 大肠菌群                                       | 5                                                | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 |
| 菌落总数                                       | 5                                                | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2 |
| 注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。                |                                                  |   |                 |                 |           |
| 注 2：菌落总数、大肠菌群仅适用于即食类干、湿米粉（米线）包和方便配料包的混合检验。 |                                                  |   |                 |                 |           |

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批

### 7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

### 7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

### 7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合GB 4806.13、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。  
装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

### 8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

### 8.5 保质期

产品保质期按标签上标注的保质期执行。

附 录 A

(规范性附录)

调制米粉干的质量要求

A.1 调制米粉干

以大米、水为主要原料，加入或不加（小麦粉、小麦淀粉、玉米粉、玉米淀粉），经洗米、浸泡、磨浆或磨粉、搅拌、成型、老化、蒸粉、干燥、包装等工艺制成的米粉干，其质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 调制米粉干的质量要求

| 感官要求 |                   |
|------|-------------------|
| 项目   | 要求                |
| 色泽   | 具有本品应有的色泽         |
| 形态   | 呈条状、无粘连、并条、大小基本一致 |
| 气味   | 具有本产品应有的气味        |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质         |
| 烹调性  | 煮熟后粉条不粘、不浑汤，无明显断条 |

| 理化指标              |        |
|-------------------|--------|
| 项目                | 指标     |
| 水分/(g/100g)       | ≤ 14.0 |
| 酸度/(°T)           | ≤ 2.0  |
| 吐 浆 /(%)          | ≤ 8.0  |
| 铅（以 Pb 计）/(mg/kg) | ≤ 0.15 |
| 黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)  | ≤ 5.0  |

附 录 B  
(规范性附录)

湿米粉的质量要求

B.1 湿米粉

以大米和（或中碎米）、水为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食用植物油，经浸泡、磨浆、调配、熟化、成型、复蒸、冷却、包装等工艺制成的湿米粉，其质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 B.1 湿米粉的质量要求

| 感官要求  |                                            |
|-------|--------------------------------------------|
| 项目    | 要求                                         |
| 外观    | 表面光滑，粗细均匀，无并丝，无霉变                          |
| 色泽    | 具有本品应有的色泽                                  |
| 滋味及气味 | 具有本品应有的滋味及气味，无酸味、无霉味及其他异味，<br>柔软爽口，不粘牙，不牙疼 |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质                                  |

| 理化指标                         |      |
|------------------------------|------|
| 项目                           | 指标   |
| 水分/(g/100g) ≤                | 75.0 |
| 酸度(0.1mol/L NaOH)/(ml/10g) ≤ | 3.0  |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤          | 0.16 |

| 微生物限量                                |                                         |   |                 |                 |
|--------------------------------------|-----------------------------------------|---|-----------------|-----------------|
| 项目                                   | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示) |   |                 |                 |
|                                      | n                                       | c | m               | M               |
| 菌落总数                                 | 5                                       | 1 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 大肠菌群                                 | 5                                       | 1 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                                         |   |                 |                 |

附 录 C

(规范性附录)

复合调味粉的质量要求

C.1 复合调味粉

以鸡精、食用盐、味精为主要原料，选择性添加食糖、植物蛋白、香辛料粉、香菇粉、麦芽糊精、麻辣鲜调味料、鲜味宝调味料、固态复合调味料系列、酵母抽提物、食用植物油、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用香精)，经粉碎或不粉碎、混合、包装等工艺制成的复合调味粉，其质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 C.1 复合调味粉的质量要求

| 感官要求  |                  |
|-------|------------------|
| 项目    | 要求               |
| 外观    | 粉末状、无结块          |
| 色泽    | 具有产品应有的色泽        |
| 滋味及气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味 |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质      |

| 理化指标                    |      |
|-------------------------|------|
| 项目                      | 指标   |
| 水分/(g/100g) ≤           | 15.0 |
| 食盐（以 NaCl 计）/（g/100g） ≤ | 80.0 |
| 氨基酸态氮/（g/100g） ≥        | 0.01 |
| 总氮（以 N 计）/（g/100g） ≥    | 0.1  |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤     | 0.8  |

## 附录 D

(规范性附录)

## 液态复合调味料的质量要求

## D.1 液态复合调味料

以酱油、料酒中的一种或两种为主要原料，选择性添加酿造酱、蚝油、食醋、香辛料、食用植物油、食用盐、白砂糖、骨髓浸膏、鸡精、味精为辅料，添加或不添加食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）经调配、包装、杀菌等工艺制成的液态复合调味料，其质量要求应符合表 D.1 的规定。

表 D.1 液态复合调味料的质量要求

## 感官要求

| 项目    | 要求               |
|-------|------------------|
| 外观    | 液体，可含有部分不溶性辅料    |
| 色泽    | 具有产品应有的色泽        |
| 滋味及气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味 |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质      |

## 理化指标

| 项目                            | 指标   |
|-------------------------------|------|
| 食盐（以 NaCl 计）/(g/100mL)      ≤ | 20.0 |
| 氨基酸态氮/(g/100mL)      ≥        | 0.01 |
| 酸价 a(KOH)/(mg/mL)      ≤      | 4    |
| 过氧化值 a/(g/100mL)      ≤       | 0.25 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/L)      ≤       | 0.8  |

附 录 E

(规范性附录)

调味油的质量要求

E.1 调味油

以食用植物油、香辛料为原辅料，添加或不添加芝麻，经选料、热油浸提、包装等工艺制成的调味油，其质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 E.1 调味油的质量要求

感官要求

| 项目    | 要求                       |
|-------|--------------------------|
| 外观    | 油状，可含有香辛料、芝麻原料           |
| 色泽    | 具有产品应有的色泽                |
| 滋味及气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无焦臭、酸败及其他异味 |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质              |

理化指标

| 项目                 | 指标   |
|--------------------|------|
| 水分及挥发物/(g/100mL) ≤ | 0.5  |
| 酸价(KOH)/(mg/mL) ≤  | 5    |
| 过氧化值/(g/100mL) ≤   | 0.25 |
| 铅(以Pb计)/(mg/L) ≤   | 0.8  |

## 江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：方便米粉（米线），标准编号为：Q/JTWL 0006S—2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

唐舞麟食品（江西）有限公司