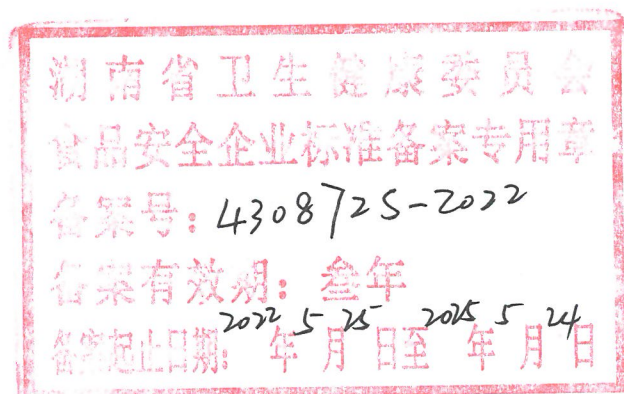


湖南霸喵喵科技有限公司企业标准

Q/BMM 0002S-2022



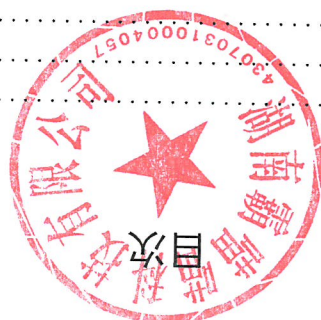
食品安全企业标准 方便米粉



2022-04-18 发布

2022-05-18 实施

湖南霸喵喵科技有限公司 发布



前言	3
1 范围	4
2 术语和定义	4
3 规范性引用文件	4
4 产品分类	5
5 要求	6
6 食品添加剂	7
7 生产加工过程卫生要求	7
8 检验规则	8
9 标志 标签 包装 运输 贮存 保质期	8



本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构与起草规则》的规定起草。

本标准中米粉（米线）中铅（以Pb计） $\leq 0.18\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“谷物及其制品”项下铅（以Pb计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。

本标准湖南霸喵喵科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南霸喵喵科技有限公司。

本标准由湖南霸喵喵科技有限公司负责解释。

本标准有效期：5年

本标准主要起草人：曹谊松、袁松、郭华、周全、朱洁、陈建辉。

本标准批准人：张天一。

1 范围

本标准规定了米粉（米线）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等内容。本标准适用于预包装方便米粉（米线）。

2 术语和定义

2.1 方便米粉（米线）

以大米（或碎米）为主要原料，经除杂、清洗、浸泡、磨粉（或磨浆）、添加水，添加或不添加玉米（粉）、小米（粉）、高粱米（粉）、黑米（粉）、食用淀粉（包括：谷类淀粉、薯类淀粉、豆类淀粉及其他类淀粉）、魔芋粉、小麦粉、荞麦粉、水果汁（粉）、蔬菜汁（粉）、食用盐、其它植物汁（粉）中的一种或多种，添加或不添加膳食纤维（水苏糖、魔芋多糖、小麦纤维超细粉等），添加或不添加食品添加剂一种或多种，经搅拌、熟制挤丝成型、老化（或不老化）、冷却、松丝、干燥（或不干燥）、蒸煮（或不蒸煮）、切割、包装、杀菌（或不杀菌）等工序加工而成的米粉（米线），添加或不添加方便调料（包），添加或不添加食品专用自发热包（非食用）的米粉（米线）类预包装方便食品。

2.2 方便湿米粉（米线）

不经干燥，米粉（米线）水分含量大于等于50%且小于等于70%的方便米粉（米线）。

2.3 方便半干米粉（米线）

经不完全干燥，米粉（米线）水分含量大于14%且小于50%的方便米粉（米线）。

2.4 方便干米粉

经完全干燥，米粉（米线）水分含量小于等于14%的方便米粉（米线）。

2.5 方便调料（包）

米粉（米线）以外用于调味和提供营养的可食用物料，如调味料、蔬菜、豆类、畜禽水产等加工制品，可直接附加于米粉（米线）或单独包装。

2.6 食品专用自发热包（非食用）

主要由碳酸钠、碳酸氢钠、焙烧硅藻土、铁粉、铝粉、焦炭粉、活性炭、盐、生石灰等成分组成，经过包装，使用时与水接触即可持续产生热量，起到对食品加热作用的热剂。

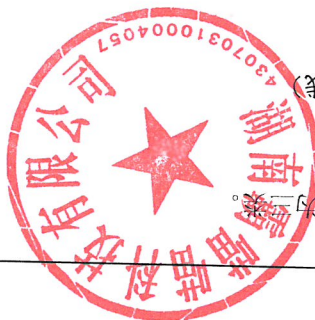
3 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，对于本文件的应用是必不可少的。其中，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，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/T 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食品用植物油
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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 4789.10 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18810 糙米
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 494 魔芋粉
- 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》要求

4 产品分类



根据水分不同，产品分为三类。

- 4.1 方便湿米粉（米线）
- 4.2 方便半干米粉（米线）
- 4.3 方便干米粉（米线）

5 要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合食品安全标准和有关规定。

5.2 感官要求

感官要求符合见表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	密封严密，无泄漏，无涨包，标识清晰	眼观与触摸
色泽	具有产品应有的色泽	将适量样品置于白瓷盘内，在自然光下，观察其色泽、组织状态、杂质
状态	外观整齐或一致，无正常视力可见外来杂质	煮熟趁热鼻嗅其气味，清水漱口后，口尝其味
气味、滋味	无异味、无异味	
口感	按照食用方法熟制后，具有产品正常的口感	

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标（仅限米粉（米线））

项目	指标			检验方法
	湿米粉（米线）	半干米粉（米线）	干米粉（米线）	
水分 w/(g/100g)	$50 \leq w \leq 70$	$14 < w \leq 50$	$w \leq 14$	GB 5009.3
酸度/(°T) ≤	4.0	4.0	3.0	GB 5009.239

5.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法	
		米粉（米线）	方便调料（包）
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	0.18	0.5	GB 5009.12

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量（所有物料混合）

项目	限量	检验方法
----	----	------

黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	10	GB 5009.22
-------------------------------	----	------------

5.6 微生物限量

微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量（干米粉（米线）除外，其它物料混合）

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a (CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^a (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 a: 仅限湿米粉（米线）、半干米粉（米线）与其它物料混合检验 干米粉（米线）应煮熟后与其他物料混合进行检验 执行罐头食品标准的调味料包应符合罐头食品商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验					

5.7 致病菌限量

致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量（干米粉（米线）除外，其它物料混合）

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ^a (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^a (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 a: 仅限湿米粉（米线）、半干米粉（米线）与其它物料混合检验 执行罐头食品标准的调味料包应符合罐头食品商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验					

5.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按 JJF 1070 的规定进行检验。

5.9 其他

食品专用自发热包（非食用）及其他外购半成品，应符合经备案有效的企业标准或国家相关的规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 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。

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产周期，同一批原料、同一加工工艺、同一班次、同一规格包装完好的产品为一批。

8.2 抽样

每批产品随机抽样，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 每批产品必须经检验，检验合格方可出厂。
8.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、酸度、净含量。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 型式检验为本标准的全部项目检验。

8.3.2.2 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) 更换生产设备时；
- e) 新产品首次投产时。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。
8.4.2 检验结果中有一项或一项以上指标（不含微生物项目）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检，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。
8.4.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

8.5 仲裁

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

9 标志 标签 包装 运输 贮存 保质期

9.1 标志 标签

9.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050以及国家相关法律、法规的规定。

9.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的规定。

9.2.2 包装应封口严密。

9.2.3 外包装纸箱、瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，外包装编织袋应符合 GB/T 8946 的要求。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物质混装、混运。

9.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

9.4 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、有害物质共存放。

9.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期不超过 12 个月。外盒产品生产日期和保质期标识方法参考 GB 7718。