



410214S-2026



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0002S-2026

# 方便米粉（线）

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

本标准自即日起替代：Q/NWS 0002S-2024，备案号：411106S-2024。

H N

Q B

## 方便米粉（线）

### 1 范围

本标准规定了方便米粉（线）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以主料包【自制米粉（线）饼或外购米粉（线）饼中的一种】，添加或不添加自制调味包【海带包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包、调味汁包、菜包、青梗菜包】、外购调味包【海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、花生包、调味海带包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包、调味汁包、菜包、青梗菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包、芝麻香油包、酸笋包、贡菜包、豆角萝卜丁包、腐竹花生包、螺蛳汤包、风味菜包、脱水菜包、芝麻海苔包、火辣酱包、辣椒包、骨汤包、调味油包、黄金针菇包、千张包中的两种或多种】中的一种或几种，经组合（或单独）包装而成的方便米粉（线）。

**自制米粉（线）饼**（产品类别为 GB 2760 中的 06.07 方便米面制品）：以大米粉为主要原料（或以大米、碎米、糙米中的一种或几种为主要原料，经水洗、浸泡、磨浆或磨粉），添加或不添加小麦粉、玉米粉、谷物杂粮粉【大米粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、苦荞粉、甜荞粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉（薏米粉）、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、青豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉）、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、藜麦粉、全麦粉、小麦麸皮粉、青稞粉、黄米粉、籼米粉、扁豆粉中的一种或几种】、淀粉类蔬菜粉【紫薯粉、山药粉、马铃薯粉（土豆粉）、地瓜粉、芋头粉中的一种或几种】、食用葛根粉、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、荆芥粉、香菜粉、芥菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、木瓜粉、青梅粉、香梨粉、金橘粉、石榴粉、桑葚粉、覆盆子粉、番石榴粉、牛油果粉、山楂粉、西芹粉、韭菜粉、空心菜粉、彩椒粉、莴笋粉、冬瓜粉、芦笋粉、洋葱粉、大蒜粉中的一种或几种）、莲子粉、核桃粉、花生粉、白芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻、黑芝麻、食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）、坚果籽类粉（奇亚籽粉、

巴旦木粉、芝麻粉、核桃粉、葵花籽粉、腰果粉、松子粉、榛子粉中的一种或几种)、食用菌粉(干松蘑粉、干冬菇粉、干木耳粉、香菇粉、灰树花粉、金针菇粉、蟹味菇粉、竹荪粉中的一种或几种)、藻类粉(海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、石花菜粉中的一种或几种)、菊粉、抗性糊精、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉、鸡蛋液、低聚果糖、螺旋藻粉(钝顶螺旋藻粉或极大螺旋藻粉)、低聚异麦芽糖、低聚木糖、水苏糖、乳清粉、乳清蛋白粉、酪蛋白粉、蛋清粉、鸡蛋白粉、蛋清蛋白粉、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、鹰嘴豆蛋白粉、大米蛋白粉、燕麦蛋白粉、小麦蛋白粉、花生蛋白粉、芝麻蛋白粉、乳脂肪球膜乳(清)蛋白粉、玉米蛋白粉、火麻仁蛋白粉、藜麦蛋白粉、干蛋制品(鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种)、食用菌制品(香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种)、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、固态复合调味料1(淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯)、固态复合调味料2(淀粉、食用香精、 $\alpha$ -淀粉酶、食用盐)、固态复合调味料3【乳清发酵物(食用葡萄糖、乳清粉、酵母提取物、麦芽糊精)、食用盐、食品用香料、香辛料、白砂糖、酵母浸粉】、大豆蛋白粉、食用盐、植物油、食用动物油脂中的一种或几种,添加或不添加食品添加剂【乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)、碳酸氢钾、聚丙烯酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基甲基纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、单,双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乳酸脂肪酸甘油酯、微晶纤维素、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、特丁基对苯二酚、维生素 E、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、抗坏血酸(又名维生素 C)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钾、明胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甘油(又名丙三醇)、碳酸钠、可溶性大豆多糖、酶制剂、磷脂、三聚磷酸钠中的一种或几种】,添加生活饮用水调粉,再经挤压成型、老化或不老化、洗粉或不洗粉、蒸煮或不蒸煮、干燥、切段或不切段、包装而成的方便米粉(线)。

按照是否搭配料包,将产品分为:方便米粉(线)(不搭配料包)、方便米粉(线)(搭配料包)。

## 2要求

### 2.1原辅料要求

2.1.1 外购米粉(线)饼应符合 QB/T 2652 的规定。

2.1.2 外购调味包(辣椒油包、调料粉包、粉料包、藤椒酱包、酸菜酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、调味汁包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、风味酱包、酱包、粉包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、麻酱包)、外购调味油包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 外购海带包、外购调味海带包、外购芝麻海苔包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 外购油炸花生包、外购油炸豌豆、外购花生包、外购腐竹花生包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 外购调味醋包应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.6 外购麻辣酱包、外购螺蛳汤包、外购火辣酱包、外购辣椒包、外购骨汤包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 外购番茄酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.8 外购高汤包应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.9 外购金针菇包、外购黄金针菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 外购豇豆包、外购笋包、外购酸豆角包、外购酸菜包、外购盐菜包、外购黄豆芽包、外购外婆菜包、外购酸笋包、外购贡菜包、外购豆角萝卜丁包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 外购木耳丝包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 外购油炸腐竹包、外购脆铃卷包、外购千张包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 外购鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 外购鸡油包应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 外购鸡肉丝包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.16 外购芝麻香油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.17 外购菜包、外购青梗菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.18 自制粉料包应符合本企业企业标准 Q/NWS 0004S 的规定。
- 2.1.19 外购荆芥油包、外购香菜油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 自制调料粉包、自制粉料包、自制粉包应符合本公司企标 Q/NWS 0004S 的规定。
- 2.1.21 自制酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、自制高汤包、自制牛肚调味料包、自制花蛤调味料包、自制虾尾调味料包、自制螺蛳肉调味料包应符合本公司企标 Q/NWS 0005S 的规定。
- 2.1.22 自制菜包、自制青梗菜包应符合本公司企标 Q/NWS 0006S 的规定。
- 2.1.23 自制香料油包、自制葱油包、自制辣椒油包、自制糊葱花油包、自制荆芥油包、自制香菜油包应符合本公司企标 Q/NWS 0007S 的规定。
- 2.1.24 自制调味醋包、自制调味汁包应符合本公司企标 Q/NWS 0008S 的规定。
- 2.1.25 自制海带包应符合本公司企标 Q/NWS 0010S 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 外购风味菜包、外购脱水菜包、外购玉米粒包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.28 大米、碎米、糙米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 坚果籽类粉、花生粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、核桃粉、黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.34 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.35 淀粉类蔬菜粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.36 莲子粉应干燥、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.37 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.39 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.40 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.41 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.42 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.43 南瓜、黄秋葵、胡萝卜、菠菜应干净、无污染、无腐烂变质，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.44 固态复合调味料 1、固态复合调味料 2、固态复合调味料 3 应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.46 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.50 葡萄糖酸- $\delta$ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.51 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.52 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.53 乙酰化单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.54 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.55 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.56 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.57 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.58 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.59 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.60 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.61 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.62 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.63 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.64 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.65 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.65 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.66 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.67 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.68 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.69 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.70 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.71 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.72 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.73 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.74 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.75 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.76 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.77 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.78 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.79 单，双甘油脂肪酸酯 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.80 改性大豆磷脂 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.81 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.82 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.83 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.84 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.85 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.86 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.87 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.88 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.89 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.90 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.91 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.92 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.93 藻类粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.94 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.95 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.96 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.97 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.98 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。

2.1.99 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、鹰嘴豆蛋白粉、大米蛋白粉、燕麦蛋白粉、小麦蛋白粉、花生蛋白粉、芝麻蛋白粉、玉米蛋白粉、火麻仁蛋白粉、藜麦蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.100 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.101 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.102 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.103 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.104 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。

2.1.105 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。

2.1.106 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.107 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。

2.1.108 蛋清粉、鸡蛋白粉、蛋清蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.109 乳脂肪球膜乳（清）蛋白粉应符合 QB/T 5805 的规定。

2.1.110 食用动物油脂应符合 GB 10146 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
水分 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 14.0【自制米粉（线）饼】	GB 5009.3
酸度, °T【仅限自制米粉（线）饼】	≤ 2.0	GB 5009.239
过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25（辣椒油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、龙虾酱包、花蛤调味料包、牛肚调味料包、牛肉酱包、肉酱	GB 5009.227

		包、油炸花生包、油炸豌豆包、油炸腐竹包、脆铃卷包、麻酱包、荆芥油包、香菜油包、火辣酱包、骨汤包、调味油包) 0.2 (鸡油包、糊葱花包、荆芥油包) 0.5 (花生包、油炸花生包、油炸豌豆包)	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤		2.5 (鸡油包) 3.0 (油炸花生包、花生包、油炸豌豆包、油炸腐竹包、脆铃卷包、荆芥油包、香菜油包) 5.0 (辣椒油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、龙虾酱包、花蛤调味料包、牛肚调味料包、麻酱包、火辣酱包、骨汤包、调味油包)	GB 5009.229
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤		0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
°磷酸盐【以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计】, g/kg ≤		5.0	GB 5009.256
°维生素 E, g/kg ≤		0.2	GB 5009.82
°特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg ≤		0.2	GB 5009.32
<p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 铅、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 为不带料包产品单独检验, 带料包产品将主料包和调味包混合后进行检验。</p> <p>注 2: a 指标仅适用于自制米粉 (线) 饼; b 使用发酵型配料 (豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等) 的, 此项不适用。 c 仅适用于添加该食品添加剂的自制米粉 (线)。</p>			

## 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 <sup>b</sup>	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
<p><sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 项为不带料包产品单独检验, 带料包产品将主料包和调味包混合后进行检验。</p>					

## 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 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; 外购调味包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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于自制米粉(线)饼】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以主料包【自制米粉（线）饼或外购米粉（线）饼中的一种】，添加或不添加自制调味包【海带包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包、调味汁包、菜包、青梗菜包】、外购调味包【海带包、油炸花生包、辣椒油包、酱包（风味酱包、麻辣酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包、三鲜酱包、酸辣酱包、菌菇酱包、香菇鸡肉酱包、肉酱包、鸡杂酱包、牛肉酱包、龙虾酱包、酱包、麻酱包中的一种或多种）、调味醋包、调料粉包、粉料包、粉包、花生包、调味海带包、高汤包、牛肚调味料包、花蛤调味料包、虾尾调味料包、螺蛳肉调味料包、金针菇包、豇豆包、笋包、酸豆角包、酸菜包、盐菜包、木耳丝包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、香料油包、葱油包、糊葱花油包、荆芥油包、香菜油包、调味汁包、菜包、青梗菜包、玉米粒包、油炸豌豆包、黄豆芽包、鸡肉丝包、脆铃卷包、外婆菜包、芝麻香油包、酸笋包、贡菜包、豆角萝卜丁包、腐竹花生包、螺蛳汤包、风味菜包、脱水菜包、芝麻海苔包、火辣酱包、辣椒包、骨汤包、调味油包、黄金针菇包、千张包中的两种或多种】中的一种或几种，经组合（或单独）包装而成的方便米粉（线）。

**自制米粉（线）饼**（产品类别为 GB 2760 中的 06.07 方便米面制品）：以大米粉为主要原料（或以大米、碎米、糙米中的一种或几种为主要原料，经水洗、浸泡、磨浆或磨粉），添加或不添加小麦粉、玉米粉、谷物杂粮粉【大米粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、苦荞粉、甜荞粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉（薏米粉）、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、青豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉）、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、藜麦粉、全麦粉、小麦麸皮粉、青稞粉、黄米粉、粳米粉、扁豆粉中的一种或几种】、淀粉类蔬菜粉【紫薯粉、山药粉、马铃薯粉（土豆粉）、地瓜粉、芋头粉中的一种或几种】、食用葛根粉、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、荆芥粉、香菜粉、荠菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、木瓜粉、青梅粉、香梨粉、金橘粉、石榴粉、桑葚粉、覆盆子粉、番石榴粉、牛油果粉、山楂粉、西芹粉、韭菜粉、空心菜粉、彩椒粉、莴笋粉、冬瓜粉、芦笋粉、洋葱粉、大蒜粉中的一种或几种）、莲子粉、核桃粉、花生粉、白芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻、黑芝麻、食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）、坚果籽类粉（奇亚籽粉、巴旦木粉、芝麻粉、核桃粉、葵花籽粉、腰果粉、松子粉、榛子粉中的一种或几种）、食用菌粉（干松蘑粉、干冬菇粉、干木耳粉、香菇粉、灰树花粉、金针菇粉、蟹味菇粉、竹荪粉中的一种或几种）、藻类粉

(海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、石花菜粉中的一种或几种)、菊粉、抗性糊精、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉、鸡蛋液、低聚果糖、螺旋藻粉(钝顶螺旋藻粉或极大螺旋藻粉)、低聚异麦芽糖、低聚木糖、水苏糖、乳清粉、乳清蛋白粉、酪蛋白粉、蛋清粉、鸡蛋白粉、蛋清蛋白粉、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、鹰嘴豆蛋白粉、大米蛋白粉、燕麦蛋白粉、小麦蛋白粉,花生蛋白粉、芝麻蛋白粉、乳脂肪球膜乳(清)蛋白粉、玉米蛋白粉、火麻仁蛋白粉、藜麦蛋白粉、干蛋制品(鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种)、食用菌制品(香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种)、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、固态复合调味料1(淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯)、固态复合调味料2(淀粉、食用香精、 $\alpha$ -淀粉酶、食用盐)、固态复合调味料3【乳清发酵物(食用葡萄糖、乳清粉、酵母提取物、麦芽糊精)、食用盐、食品用香料、香辛料、白砂糖、酵母浸粉】、大豆蛋白粉、食用盐、植物油、食用动物油脂中的一种或几种,添加或不添加食品添加剂【乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)、碳酸氢钾、聚丙烯酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基甲基纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、单,双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乳酸脂肪酸甘油酯、微晶纤维素、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、特丁基对苯二酚、维生素 E、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、抗坏血酸(又名维生素 C)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钾、明胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甘油(又名丙三醇)、碳酸钠、可溶性大豆多糖、酶制剂、磷脂、三聚磷酸钠中的一种或几种】,添加生活饮用水调粉,再经挤压成型、老化或不老化、洗粉或不洗粉、蒸煮或不蒸煮、干燥、切段或不切段、包装而成的方便米粉(线)。

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 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。