



410341S-2026



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0015S-2026

方便湿米粉（线）

2026-02-11 发布

2026-02-11 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。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NWS 0015S-2024，备案号：413123S-2024。

H N

Q B

方便湿米粉（线）

1 范围

本标准规定了方便湿米粉（线）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以湿米粉（线）为主要原料，搭配或不搭配自制或外购料包【粉包（固态复合调味料）、酱包（半固态复合调味料）、骨汤包（半固态复合调味料）、调味油包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、炸酱料包（半固态复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、海带包（藻类干制品）、紫菜料包（藻类干制品）、调味油包（食用调味油）、糊葱花油包、复配蔬菜料包、脱水蔬菜包、脱水荆芥包、脱水香菜料包、脱水葱花料包、辣椒包、调味汁包中的一种或几种】、外购料包【花生包、菜包（腌渍食用菌）、木耳包（腌渍食用菌）、黄金针菇包（腌渍食用菌）、千张包（豆制品）、黄豆芽包（酱腌菜）、外婆菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、萝卜干料包（酱腌菜）、酱腌菜包、海带包、调味海带包、豇豆包、酸菜包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、玉米粒包、油炸豌豆包、鸡肉丝包、脆铃卷包、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、芝麻海苔包、高汤包中的一种或几种】中的一种或几种，单独包装（或组合包装）而成的非即食方便湿米粉（线）。

自制湿米粉（线）是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），添加或不添加小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、蚕豆粉、糙米粉、红豆粉、藜麦粉、全麦粉、小麦麸皮粉、黄米粉、籼米粉、扁豆粉、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）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、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、荆芥粉、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、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、莲子粉中的一种或几种）、地瓜粉、芋头粉、食用葛根粉、核桃粉、花生粉、白芝麻粉、黑芝麻粉、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、果蔬汁（西兰花汁、苦瓜汁、菠菜汁、紫甘蓝汁、南瓜汁、番茄汁、芹菜汁、胡萝卜汁、甜菜汁、黄秋葵汁、莲藕汁、荆芥汁、香蕉汁、苹果汁、草莓汁、芒果汁、

哈密瓜汁、火龙果汁、树莓汁、蓝莓汁、樱桃汁、荔枝汁、葡萄汁、猕猴桃汁、桃汁、红枣汁、枸杞汁中的一种或几种)、干蛋制品(鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种)或鲜鸡蛋、食用菌粉(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、干松蘑粉、干冬菇粉、干木耳粉、蟹味菇粉中的一种或几种)、藻类粉(海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、石花菜粉中的一种或几种)、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、食用盐、酱油、食用大豆油、食用棕榈油、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- δ -内酯)、固态复合调味料 2(淀粉、食用香精、 α -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】、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、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、大豆蛋白粉中的一种或几种,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、羟丙基淀粉、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- δ -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(α -淀粉酶、 β -葡聚糖酶、蛋白酶、谷氨酰胺酶、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶、葡糖淀粉酶、木聚糖酶中的一种或几种)、磷脂、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、氯化钾、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、氧化羟丙基淀粉、食品用香精中的一种或几种】,加入生活饮用水调粉,经调配或不调配、糊化、成型、老化或不老化、清洗或不清洗、蒸粉或不蒸粉、冷却或不冷却、切段或不切段、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的非即食湿米(线)(产品类别为 GB 2760 中的 06.07 方便米面制品)。

自制粉包:见本公司在河南省卫健委备案企标:Q/NWS 0004S。

自制酱包、自制骨汤包、自制辣椒油包、自制炸酱料包:见本公司在河南省卫健委备案企标:Q/NWS 0005S。

自制蔬菜料包、自制脱水蔬菜包、自制脱水荆芥包、自制脱水香菜料包、自制脱水葱花料包、自制辣椒包:见本公司在河南省卫健委备案企标:Q/NWS 0006S。

自制调味油包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0007S。

自制调味醋包、自制调味汁包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0008S。

自制海带包、自制紫菜料包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0010S。

2要求

2.1原辅料要求

2.1.1 大米、碎米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 大米粉、小麦粉、黑麦粉、大麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯粉、蚕豆粉、糙米粉、红豆粉、藜麦粉、全麦粉、小麦麸皮粉、黄米粉、粳米粉、扁豆粉应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 白芝麻、黑芝麻、核桃粉、花生粉、白芝麻粉、黑芝麻粉、奇亚籽粉、巴旦木粉、芝麻粉、核桃粉、葵花籽粉、腰果粉、松子粉、榛子粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 山药粉、地瓜粉、芋头粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.9 干蛋制品、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.14 粉包（固态复合调味料）、酱包（半固态复合调味料）、骨汤包（半固态复合调味料）、调味油包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、炸酱料包、调味油包（食用调味油）、辣椒包、螺蛳汤包、骨汤包、调味油包、高汤包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 菜包（腌渍食用菌）、木耳包（腌渍食用菌）、黄金针菇包（腌渍食用菌）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 千张包（豆制品）、脆铃卷包、油炸腐竹包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.17 黄豆芽包（酱腌菜）、外婆菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、萝卜干料包（酱腌菜）、酱腌菜包、酸笋包、贡菜包、豆角萝卜丁、豇豆包、酸菜包包应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.18 复配蔬菜料包、脱水蔬菜包、脱水荆芥包、脱水香菜料包、脱水葱花料包、风味菜包、脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.19 海带包（藻类干制品）、调味海带包、芝麻海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 花生包、腐竹花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 糊葱花油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 紫菜料包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.23 自制粉包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0004S 的规定。
- 2.1.24 自制酱包、自制骨汤包（半固态复合调味料）、自制辣椒油包、自制炸酱料包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0005S 的规定。
- 2.1.25 自制蔬菜料包、自制脱水蔬菜包、自制脱水荆芥包、自制脱水香菜料包、自制脱水葱花料包、自制辣椒包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0006S 的规定。
- 2.1.26 自制调味油包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0007S 的规定。
- 2.1.27 自制调味醋包、自制调味汁包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0008S 的规定。
- 2.1.28 自制海带包、自制紫菜料包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0010S 的规定。
- 2.1.29 南瓜、黄秋葵、胡萝卜、菠菜应清洁、卫生，无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.30 辣椒包应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.38 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.39 乙酰化单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.40 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.43 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.44 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

- 2.1.45 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.46 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.47 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.48 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.49 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.50 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.51 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.52 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.53 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.54 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.55 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.56 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.57 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.61 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.62 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.64 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。
- 2.1.65 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 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.83 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.84 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.85 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.86 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.87 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.88 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.89 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.90 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.91 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.92 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.93 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.94 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.95 藻类粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.96 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.97 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.98 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。
- 2.1.99 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.100 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.101 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.102 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.103 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.104 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.105 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.106 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.107 蛋清粉、鸡蛋白粉、蛋清蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.108 乳脂肪球膜乳（清）蛋白粉应符合 QB/T 5805 的规定。

- 2.1.109 玉米粒包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.110 油炸豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.111 外购鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.112 外购鸡油包应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.113 外购鸡肉丝包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.114 外购芝麻香油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.115 外购风味菜包应符合 SB/T 11194 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
	湿米粉（线）	料包	
色泽	具有产品应有的色泽	具有各类料包应有的色泽	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，按食用方法熟制后，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	具有各类料包应有的性状	
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 ^a , g/100g	≤ 80.0【自制湿米粉（线）】	GB 5009.3
酸度, °T【仅限自制湿米粉（线）】	≤ 2.0	GB 5009.239
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25 自制和外购【含油型（脂肪含量≥10%的酱包、骨汤包、调味油包、调味油包（食用调味油）、辣椒油包、炸酱料包、油炸腐竹包、高汤包】、糊葱花油包 0.5（花生包、油炸豌豆包、腐竹花生包） 0.2（鸡油包、糊葱花油包）	GB 5009.227
酸价 ^b （以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 2.5（鸡油包） 3.0（花生包、油炸豌豆包、油	GB 5009.229

		炸腐竹包、脆铃卷包、糊葱花油包)	
		5.0 自制和外购【含油型(脂肪含量 \geq 10%的酱包、骨汤包、调味油包、调味油包(食用调味油)、辣椒油包、炸酱料包】、自制糊葱花油包	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq	10.0	GB 5009.22
^c 磷酸盐【以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计】, g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
^c 维生素 E, g/kg	\leq	0.2	GB 5009.82
^c 特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计), g/kg	\leq	0.2	GB 5009.32
^d 展青霉素, μ g/kg	\leq	20	GB 5009.185
<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 B₁ 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 指标仅适用于自制湿米粉(线);</p> <p>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。</p> <p>c 仅适用于添加该食品添加剂的自制湿米粉(线)。</p> <p>d 仅适用于添加苹果粉、苹果汁、山楂粉的自制湿米粉(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 ^b	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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>^a 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【仅适用于自制湿米粉（线）】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以湿米粉（线）为主要原料，搭配或不搭配自制或外购料包【粉包（固态复合调味料）、酱包（半固态复合调味料）、骨汤包（半固态复合调味料）、调味油包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、炸酱料包（半固态复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、海带包（藻类干制品）、紫菜料包（藻类干制品）、调味油包（食用调味油）、糊葱花油包、复配蔬菜料包、脱水蔬菜包、脱水荆芥包、脱水香菜料包、脱水葱花料包、辣椒包、调味汁包中的一种或几种】、外购料包【花生包、菜包（腌渍食用菌）、木耳包（腌渍食用菌）、黄金针菇包（腌渍食用菌）、千张包（豆制品）、黄豆芽包（酱腌菜）、外婆菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、萝卜干料包（酱腌菜）、酱腌菜包、海带包、调味海带包、豇豆包、酸菜包、油炸腐竹包、鹌鹑蛋包、鸡油包、玉米粒包、油炸豌豆包、鸡肉丝包、脆铃卷包、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、芝麻海苔包、高汤包中的一种或几种】中的一种或几种，单独包装（或组合包装）而成的非即食方便湿米粉（线）。

自制湿米粉（线）是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），添加或不添加小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、蚕豆粉、糙米粉、红豆粉、藜麦粉、全麦粉、小麦麸皮粉、黄米粉、籼米粉、扁豆粉、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）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、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、荆芥粉、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、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、莲子粉中的一种或几种）、地瓜粉、芋头粉、食用葛根粉、核桃粉、花生粉、白芝麻粉、黑芝麻粉、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、果蔬汁（西兰花汁、苦瓜汁、菠菜汁、紫甘蓝汁、南瓜汁、番茄汁、芹菜汁、胡萝卜汁、甜菜汁、黄秋葵汁、莲藕汁、荆芥汁、香蕉汁、苹果汁、草莓汁、芒果汁、哈密瓜汁、火龙果汁、树莓汁、蓝莓汁、樱桃汁、荔枝汁、葡萄汁、猕猴桃汁、桃汁、红枣汁、枸杞汁中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）或鲜鸡

蛋、食用菌粉（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、干松蘑粉、干冬菇粉、干木耳粉、蟹味菇粉中的一种或几种）、藻类粉（海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、石花菜粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、食用盐、酱油、食用大豆油、食用棕榈油、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- δ -内酯）、固态复合调味料 2（淀粉、食用香精、 α -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】、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、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、大豆蛋白粉中的一种或几种，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、羟丙基淀粉、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- δ -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（ α -淀粉酶、 β -葡聚糖酶、蛋白酶、谷氨酰胺酶、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶、葡糖淀粉酶、木聚糖酶中的一种或几种）、磷脂、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、氯化钾、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、氧化羟丙基淀粉、食品用香精中的一种或几种】，加入生活饮用水调粉，经调配或不调配、糊化、成型、老化或不老化、清洗或不清洗、蒸粉或不蒸粉、冷却或不冷却、切段或不切段、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的非即食湿米（线）（产品类别为 GB 2760 中的 06.07 方便米面制品）。

自制粉包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0004S。

自制酱包、自制骨汤包、自制辣椒油包、自制炸酱料包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0005S。

自制蔬菜料包、自制脱水蔬菜包、自制脱水荆芥包、自制脱水香菜料包、自制脱水葱花料包、自制辣椒包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0006S。

自制调味油包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0007S。

自制调味醋包、自制调味汁包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0008S。

自制海带包、自制紫菜料包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0010S。

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，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。

南阳宛禾香食品有限公司

H N

Q B