



4 10269S-2026



南阳新永胜食品有限公司企业标准

Q/NXZ 0007S-2026

米线（粉）

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

南阳新永胜食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳新永胜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王永堂。

本标准自发布实施日起替代 Q/NXZ 0007S-2025（备案号 411782S-2025）。

H N

Q B

米线（粉）

1 范围

本标准规定了米线（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米线（粉）为主要原料，搭配或不搭配自制调味包[调味粉包、肉包（鸡肉包、牛肉包、羊肉包、猪肉包中的一种或几种）（熟制肉制品）、干菜料包、湿菜料包、辣椒油包、麻油包中的一种或几种]或外购[番茄调味酱包、酸菜包、调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、芝麻花生调味酱包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛杂包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包、香辣黄豆芽包、馍粒包一种或几种]，经组合或不组合、包装而成的非即食米线。

米线（粉）（自制）：以大米粉或大米(经水洗、浸泡、碾磨)为主要原料，辅以食用淀粉，加入饮用水，添加或不添加大豆油、食用盐，经调粉、挤压成型、老化、软化、切断、冷却、干燥或不干燥、浸泡或不浸泡、包装加工而成的非即食米线（粉）。

调味粉包(非即食)（自制）：以食用盐、味精、咖喱粉、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁一种或几种]的一种或多种为原料，经配料、混合、包装而成。

肉包（熟制肉制品）（自制）：以鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗、切制成型、添加食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、小麦粉、食用盐、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁一种或几种]、味精、酱油、鸡蛋、蜂蜜、枸杞中的几种，加入饮用水、调味、拌粉或不拌粉，经大豆油油炸定型或熬制定型、冷却、包装而成。

辣椒油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁中的一种或几种]，然后倒入定量好的辣椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

麻油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁中的一种或几种]，然后倒入定量好的花椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

干菜料包（非即食）：以葱花（经大豆油、花生油、菜籽油中的一种）油炸、面筋、豆腐干、豆腐皮、腐竹中的一种或几种为主要原料，经大豆油油炸或不油炸，经包装而成。

湿菜料包（非即食）：以干黑木耳、干海带、干香菇、干黄花菜中的一种或多种为原料，经浸泡、清洗、去杂、切制、焯水、滤水、冷却、包装而成。

根据所用原料及风味不同可分为：单一型非即食湿米线（粉）、单一型非即食干米线（粉）、调味型非即食湿米线（粉）、调味型非即食干米线（粉）、复合风味型干米线（粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉【干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、黑胡椒、白胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 葱花、黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.18 豆腐干、豆腐皮、腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 干黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 干香菇应符合 GB/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.22 干黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 番茄调味酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.24 酸菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、芝麻花生调味酱包、火锅底料包、豉油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.27 籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.29 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

- 2.1.30 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.31 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.33 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.34 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.35 肉包、牛杂包、脱水牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.36 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.37 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.37 肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.38 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.40 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.41 香辣黄豆芽包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.42 馍粒包应符合 GB/T20977 的规定。
- 2.1.43 米线应符合 DB 510603/T 06 的规定。
- 2.1.44 生活饮用水应符合 GB 5749 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，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按包装上标明的食用方法复热或熟制后品其滋味。
性状	具有本产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分 ^a , g/100g	≤ 15.0 (干米线)	GB 5009.3
	78.0 (湿米线)	
酸度 ^b , °T	≤ 2.0	GB 5009.239

*铅（以 Pb 计） ^c ，mg/kg	≤	0.18 【仅适用于米线（粉）】	GB 5009.12
		0.45（适用于搭配料包的产品）	
总砷（以 As 计） ^d ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ^e ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价（以脂肪计）（KOH） ^f ，mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^g ，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a、b 仅适用于米线包的检验；</p> <p>c、d、e 仅适用于米线与各调味包充分混合后进行检验；</p> <p>c、d、e 附调味包的产品将米线（粉）和调味包混合后进行检验，未附调味包的产品只对米线（粉）进行检验。</p> <p>f、g 适用于调味包的混合检验；其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱料包。</p>			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

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。

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（米线）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以米线（粉）为主要原料，搭配或不搭配自制调味包[调味粉包、肉包（鸡肉包、牛肉包、羊肉包、猪肉包中的一种或几种）（熟制肉制品）、干菜料包、湿菜料包、辣椒油包、麻油包中的一种或几种]或外购[番茄调味酱包、酸菜包、调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、芝麻花生调味酱包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛杂包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包、香辣黄豆芽包、馍粒包一种或几种]，经组合或不组合、包装而成的非即食米线。

米线（粉）（自制）：以大米粉或大米(经水洗、浸泡、碾磨)为主要原料，辅以食用淀粉，加入饮用水，添加或不添加大豆油、食用盐，经调粉、挤压成型、老化、软化、切断、冷却、干燥或不干燥、浸泡或不浸泡、包装加工而成的非即食米线（粉）。

调味粉包(非即食)（自制）：以食用盐、味精、咖喱粉、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁一种或几种]的一种或多种为原料，经配料、混合、包装而成。

肉包（熟制肉制品）（自制）：以鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗、切制成型、添加食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、小麦粉、食用盐、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁一种或几种]、味精、酱油、鸡蛋、蜂蜜、枸杞中的几种，加入饮用水、调味、拌粉或不拌粉，经大豆油炸定型或熬制定型、冷却、包装而成。

辣椒油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁中的一种或几种]，然后倒入定量好的辣椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

麻油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁中的一种或几种]，然后倒入定量好的花椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

干菜料包（非即食）：以葱花（经大豆油、花生油、菜籽油中的一种）油炸、面筋、豆腐干、豆腐皮、腐竹中的一种或几种为主要原料，经大豆油油炸或不油炸，经包装而成。

湿菜料包（非即食）：以干黑木耳、干海带、干香菇、干黄花菜中的一种或多种为原料，经浸泡、清洗、去杂、切制、焯水、滤水、冷却、包装而成。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳新永胜食品有限公司