

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0042 S- 2017 号

Q/LYC

辽宁永春方便米饭科技有限公司企业标准

Q/LYC 0001S-2017

方便米制品

2017-08-20 发布

2017-09-21 实施

辽宁永春方便米饭科技有限公司

发布



Q/LYC 0001S-2017

前 言

为规范本企业方便米制品的生产，特制定本标准。

本标准卫生要求与 GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》一致。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量制定》，微生物指标根据 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》

本标准代替 Q/LYC 0001 S-2014，与 Q/LYC 0001 S-2014 相比主要发生变化如下：

- 增加了规范性引用文件
- 修改了 4.3 理化指标，
- 修改了 4.4 微生物限量
- 修改了 5.3.3 致病菌检验
- 修改了 7 检验规则

本标准按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》给出的规则编写。

本标准由辽宁永春方便米饭科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：孙永春、孙鹏飞

本标准于 2014 年首次发布，本次为第一次修改。



方便米制品

1 范围

本标准规定了方便米制品的产品分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料、经过蒸煮后干燥脱水密闭灌装，或经高温杀菌后保鲜包装，或直接挤压膨化制得的方便米制品。

2 规范性引用文件

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

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2715 粮食卫生标准

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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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 食品卫生微生物学检验 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 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/T 5009.18 食品安全国家标准 食品中氟的测定



GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 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 10003 普通用途双向拉伸聚丙烯（BOPP）薄膜

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术条件

GB 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 3211 中华人民共和国行业标准 方便面（SB/T 10250-95）

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规定》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

根据工艺分为：脱水米饭、保鲜米饭、挤压膨化米饭。

3.1 脱水米饭

以大米为主要原料，经浸泡、糊化、蒸煮熟制、耙松、分盘、装入干燥车推入烘干箱内，用四阶段阶梯性热风干燥法制得的脱水米饭。

3.2 保鲜米饭

以大米为主要原料，经浸泡、密封罐装、高温杀菌制得的保鲜米饭。

3.3 挤压膨化米饭

以大米为主要原料，经挤压膨化工艺处理制得的方便米饭。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米

应符合 GB 2715、GB 2761、GB2762、GB 2763 的规定。水份 \leq 15.5%、不完善粒 \leq 6.0%。

4.1.2 生产用水：



应符合 GB 5749 规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	脱水米饭	挤压膨化米饭	保鲜米饭
形 态	基本均匀一致，散状颗粒	颗粒基本均匀一致，散状颗粒	具有米饭的组合状态，软硬适度
气 味	具有该产品应有的气味，无其它异味		
色 泽	具有该产品应有的色泽		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	要 求		
	脱水米饭	挤压膨化米饭	保鲜米饭
水分/ (g/100g) ≤	10	10	70
复水性 (沸水浸泡 min) ≤	12	5	—
铅/ (mg/kg) ≤	0.2		
镉/ (mg/kg) ≤	0.2		
总汞/ (mg/kg) ≤	0.02		
无机砷/ (mg/kg) ≤	0.1		
铬/ (mg/kg) ≤	1.0		
硒/ (mg/kg) ≤	0.3		
氟/ (mg/kg) ≤	1.0		
苯并芘/ (μg/kg) ≤	3.0		
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0		
赭曲霉毒素 A/ (μg/kg) ≤	5.0		

4.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠杆菌	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

注 1: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最安全限量值

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 食品中农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

将被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测去进行色泽、杂质检验，用鼻嗅的方法检验样品是否有异味。



6.2 理化指标

6.2.1 水分

按照 GB 5009.3 规定方法测定。

6.2.2 复水性

按照 LS/T 3211 规定方法测定。

6.2.3 无机砷

按照 GB 5009.11 规定方法测定。

6.2.4 铅

按照 GB 5009.12 规定方法测定。

6.2.5 镉

按照 GB 5009.15 规定方法测定。

6.2.6 总汞

按照 GB 5009.17 规定方法测定。

6.2.7 铬

按照 GB 5009.123 规定方法测定。

6.2.8 硒

按照 GB 5009.93 规定方法测定。

6.2.9 氟

按照 GB/T 5009.18 规定方法测定。

6.2.10 苯并芘

采用固相萃取一液相色谱法测定。

6.2.11 黄曲霉毒素 B₁

按照 GB 18979 规定方法检验。

6.2.12 赭曲霉毒素 A

按照 GB/T 23502 规定方法检验。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按照 GB 4789.2 规定方法检验。

6.3.2 大肠菌群



按照 GB 4789.3 规定方法检验。

6.3.3 沙门氏菌

按照 GB 4789.4 规定方法测定。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按照 GB 4789.10 规定方法测定。

6.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按照标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品须经厂检验部门检验合格后，并符合检验合格证明方可出厂。

7.2.2 检验项目

感官要求、净含量、水分、复水性、菌落总数、大肠杆菌。

7.2.3 组批和抽样

以同一次投料、同一班次、同一生产线、生产的产品为一个批次。从成品库同批产品的不同部位随机抽取 8 盒，分别做感官指标、理化指标及微生物指标检验，留样。

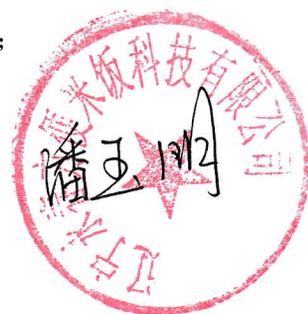
7.2.4 判定规则

出厂检验项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；



f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.3.2 型式检验组批和抽样

以同一次投料、同一班次、同一生产线、生产的产品为一个批次。从成品库同批产品的不同部位随机抽取 12 盒，分别做感官指标、理化指标及微生物指标检验，留样。

7.3.3 型式检验项目

本标准全部内容。

7.3.4 形式检验判定规则

型式检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

8 标志、标签、包装、运输、贮存要求

8.1 标志、标签

产品签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

应采用密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，塑料盒、塑料勺应符合 GB 18006.1，塑料膜应符合 GB/T 10003。其他食品包装材料应符合相应食品包装国家标准和规定的要求。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥清洁、通风阴凉的场所，隔墙离地，防鼠、放虫害。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合上述贮存条件下，本产品常温下保质期为 12 个月。

