

ICS 67.040
X 10

Q/HNHS

海南航空食品有限公司企业标准

Q/HNHS 0005S—2025
代替 Q/HNHS 0005S—2022

方便米饭

2025 - 01 - 04 发布

2025 - 02 - 28 实施

海南航空食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/HNHS 0005S—2022《方便米饭》。

本标准与Q/HNHS 0005S—2022相比，主要变化如下：

——修改了保质期要求；

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南航空食品有限公司提出。

本标准由海南航空食品有限公司起草。

本标准主要起草人：史振伟、郑紫仙。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNHS 0005S—2018、Q/HNHS 0005S—2021、Q/HNHS 0005S—2022。

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的技术要求、生产加工过程中卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以大米为原料，并配以畜禽肉、蛋制品、水产品、时蔬、酱腌菜等，经添加酱油、食用盐调味、熟制、快速冷却、包装等生产工艺制成的方便米饭生产控制、检验和贮运等环节。

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/T 191 包装储运图示标示

GB/T 317 白砂糖

GB 1354 大米

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

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 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31641 食品安全国家标准 航空食品卫生规范
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB 1354 的要求。
 3.1.2 禽畜肉：应符合 GB 2707 的要求。
 3.1.3 蛋制品：应符合 GB 2749 的要求。
 3.1.4 水产品：应符合 GB 2733 的要求。
 3.1.5 时蔬：应新鲜、无腐烂、无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的要求。
 3.1.6 酱腌菜：应符合 GB 2714 的要求。
 3.1.7 食用油：应符合 GB 2716 的要求。
 3.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
 3.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.10 酱油：应符合 GB 2717 的要求。
 3.1.11 淀粉制品：应符合 GB 2713 的要求。
 3.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的正常色	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有该产品的滋味和气味，无异味	
性 状	具有该产品的组合状态，软硬适度	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45 GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				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
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的 1‰随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求;运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装材料应分别符合 GB 4806.7 或 GB 4806.13 的要求,产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染,具有相应的制冷设备,制冷温度能稳定地维持在 0℃ 至 5℃;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于 0℃ 至 5℃ 的冷藏库内,仓库周围应无异气污染。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准要求的贮存条件下,0℃~10℃产品保质期为 48 小时,0℃~5℃产品保质期为 72 小时。