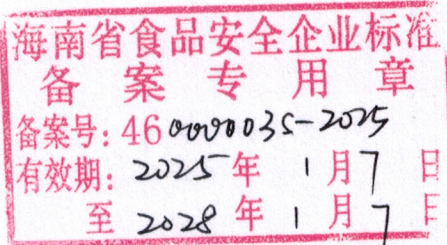


Q/HNHS

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。
