

Q/YF

海南省食品安全企业标准

Q/YF 0003S—2025

糟粕醋方便米粉（米线、粉丝、面）

2025 - 06 - 01 发布

2025 - 06 - 30 实施

海南永芳食品有限公司 发布



前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1-2020《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。

本标准由海南永芳食品有限公司提出。

本标准由海南省粮油科学研究所、海南永芳食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张红建、叶茂、张寒冰、郑联合、赵阔、陈艳、刘帅光、马泽威、黄欢、黎金莲。

本标准为首次发布。

糟粕醋方便米粉（米线、粉丝、面）

1 范围

本标准规定了糟粕醋方便米粉（米线、粉丝、面）的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以糟粕醋为调味底料，配以熟制动物性制品、混合蔬菜制品、油辣椒包、调味料包、油炸豆制品包等方便配料中的一种或几种及方便米粉（米线）、方便粉丝、方便面等其中一种主食包，组合包装而成的糟粕醋方便米粉（米线、粉丝、面）的生产控制、检验、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 包装储运图示标志

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB/T 1445 绵白糖

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4806.5 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.227 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB/T 10460 豌豆
 GB/T 12456 食品中总酸的测定
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 17400 食品安全国家标准 方便面
 GB/T 18187 酿造食醋
 GB/T 18672 枸杞
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB/T 21999 蚝油
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30391 花椒
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB/T 40851 食用调和油
 GH/T 1194 大蒜
 GH/T 1345 脱水洋葱
 NY 68 小磨香油
 NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
 NY/T 1071 洋葱
 QB/T 4577 甜酒曲
 SB/T 10612 黄豆复合调味酱
 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》
 国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 糟粕醋

以大米为主要原料，经酒曲等发酵后，浓缩或不浓缩，添加或不添加米醋、柠檬酸等进行调配，再经杀菌、包装等生产工艺制成的预包装调味品。

3.2 方便配料

糟粕醋、主食包以外用于调味或提供营养的可食用物料，如辣椒酱、蔬菜、调味料、豆类、水产品或畜禽等加工制品，可直接附加于方便粉（面）或单独包装。

3.2.1 油辣椒包

以辣椒、植物油、蒜末（或蒜粉）为主要原料，添加或不添加豆瓣酱、洋葱（或洋葱粉）、小葱（或小葱粉）、香菜（或香菜粉）、生姜（或生姜粉）、味精、香油等其他原料，经炒制、添加或不添加防腐剂，包装、杀菌等工艺制成的油辣椒包。

3.2.2 调味料包

用两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加绵白糖等辅料，经相应工艺加工制成的液态、半固态或固态的调味料包。

3.2.3 油炸豆制品

以腐竹或豆皮等为原料，经预处理（或不预处理）、油炸、回软（或加水蒸气回软或不回软）、成型（或不成型）、冷却（或不冷却）、整理（或不整理）、包装等生产工艺加工制成的油炸豆制品。

3.2.4 混合蔬菜制品

以蔬菜为主要原料，添加或不添加豆制品、食用菌、藻类、枸杞、豌豆、坚果与籽类食品、花椒、玉米粒、食用盐等，经煮制（或不煮制）、干燥（或不干燥）后，包装而成的混合蔬菜制品。

3.2.5 熟制动物性制品

以鲜、冻动物性产品为原料，添加或不添加辅料，经烹调、油炸、干制等工艺熟制后，包装而成的可直接食用的熟制动物性制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糟粕醋：应符合 GB 31644 的要求。
- 4.1.2 熟制动物性制品：应符合 GB 10136 或 GB 2726 的要求。
- 4.1.3 混合蔬菜制品：以新鲜、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 规定的蔬菜，经加工可直接食用的产品。
- 4.1.4 方便米粉（米线）、方便粉丝、方便面：应符合 GB 17400 的要求。
- 4.1.5 大米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.6 饮用水、生产用水：应符合 GB/T 5749 的要求。
- 4.1.7 酒曲：应符合 QB/T 4577 的要求。
- 4.1.8 米醋、白醋：应符合 GB/T 18187 的要求。
- 4.1.9 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.10 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的要求。
- 4.1.11 蔬菜：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 规定。
- 4.1.12 调味料：应符合 GB 31644 的要求。
- 4.1.13 豆类：应符合 GB 1352 的要求。
- 4.1.14 辣椒：应符合 GB 2714 的要求。
- 4.1.15 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.16 蒜末、大蒜粉：以符合 GB/T 1194 要求的大蒜制成。

- 4.1.17 豆瓣酱：应符合 SB/T 10612 的要求。
- 4.1.18 洋葱：应符合 NY/T 1071 的要求。
- 4.1.19 洋葱粉：应符合 GH/T 1345 的要求。
- 4.1.20 小葱：应符合 NY/T 744 的要求。
- 4.1.21 小葱粉、香菜粉：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.22 香菜：应符合 的要求。
- 4.1.23 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.24 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.25 香油：应符合 NY 68 的要求。
- 4.1.26 油炸豆制品：应符合 GB 2712 的要求。
- 4.1.27 食用菌：应符合 GB 7096 的要求。
- 4.1.28 藻类：应符合 GB 19643 的要求。
- 4.1.29 枸杞：应符合 GB/T 18672 的要求。
- 4.1.30 豌豆：应符合 GB/T 10460 的要求。
- 4.1.31 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的要求。
- 4.1.32 花椒：应符合 GB/T 30391 的要求。
- 4.1.33 玉米粒：应符合 GB 1353 的要求。
- 4.1.34 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.35 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的要求。
- 4.1.36 其他原料或外购方便配料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽	按食用方法取适量被测样品置于 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、组织状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
性 状	具有主食包和辅料包应有的性状，无正常视力可见外来异物	

4.3 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
水分 ^a ，g/100g		GB 5009.3
油炸方便面	≤ 10.0	
非油炸方便米粉（米线、粉丝、面）	≤ 14.0	
酸价 ^a （以脂肪计）		GB 5009.229
油炸方便面	≤ 1.8	

表 2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g 油炸方便面	≤ 0.25	GB 5009.227
总酸（以乙酸计） ^b ，g/100g	≥ 0.25	GB/T 12456
总砷（以As计） ^b ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计） ^b ，mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1 ^b ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：1、 ^a 适用于方便米粉（米线、粉丝、面）的检验。 2、 ^b 适用于糟粕醋的检验。		

4.4 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	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
注：1、适用于方便米粉（米线、粉丝、面）和糟粕醋、方便配料等所有组合产品的混合检验。 2、样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 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品种、同一规格的产品为一组批。

6.2 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；

6.3 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量，水分、酸价、过氧化值[仅限于便米粉（米线、粉丝、面）]及总酸、菌落总数、大肠菌群（仅限于糟粕醋）。

6.4 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异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本文件规定时，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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求，塑料瓶、塑料桶、塑料袋应符合GB 4806.7的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；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。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。