

ICS 67.060
分类号: X11
备案号: 14332-2004

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2652—2004

方便米粉(米线)

Instant rice noodles



2004-08-15 发布

2005-01-01 实施

中华人民共和国国家发展和改革委员会 发布

前 言

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会组织起草。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、广西南宁黑五类食品股份有限公司。

本标准主要起草人：陈 岩、罗楚英、何基宁。

本标准首次发布。



方便米粉(米线)

1 范围

本标准规定了方便米粉的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米为主要原料,采用磨浆蒸片切条工艺或挤压工艺,经定量、定型烘干、包装等工序制成的免煮的条状米粉产品(可配调味料包)。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注明日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注明日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 1354 大米

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.53—1996 淀粉类制品卫生标准的分析方法

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 14769 食品中水分的测定方法

国家技术监督局令[1995]第43号 定量包装商品计量监督规定

3 术语和定义

本标准采用下列术语和定义。

3.1

复水率 ratio of rehydration

米粉块经 85℃以上水浸泡一定时间后,粉条恢复鲜粉性状的能力,以米粉块复水后增加的质量与复水前质量的百分比表示。

3.2

短条 short noodles

米粉块按规定条件复水后,长度在 8 cm 以下的粉条。

3.3

粘条 coherent noodles

米粉块按规定条件复水后,两条或两条以上的粉条粘合在一起的粉条。

4 要求

4.1 原料

大米应符合 GB 1354 的规定（其中不包括碎米指标），其他原料应符合相应的产品及卫生标准。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1

| 项 目 | 要 求 |
|-------|---|
| 米粉块色泽 | 具有产品应有的、基本均匀一致的色泽，不呈现漂白色泽。 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味。 |
| 形态、口感 | 米粉块复水后粉条厚度、宽度基本均匀一致，表面平滑；口感滑爽、柔韧、有弹性，不粘牙，基本无硬芯。 |
| 杂 质 | 无正常视力可见杂质。 |

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2

| 项 目 | 指 标 |
|-------------------|--------------------------|
| 净含量负偏差, g | 应符合国家技术监督局令第 43 号表(一)的规定 |
| 米粉块水分, % | ≤ 13.0 |
| 复水率, % | ≥ 200 |
| 短条率, % | ≤ 16.0 |
| 粘条率, % | ≤ 3.0 |
| 米粉块酸度, °T | ≤ 2.0 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 |
| 铅(Pb), mg/kg | ≤ 0.5 |
| 食品添加剂 | 应符合 GB 2760 的规定 |

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3

| 项 目 | 指 标 | |
|------------------------|--------|-------|
| 菌落总数, cfu/g | 米粉块 | 4000 |
| | 米粉块和调料 | 30000 |
| 大肠菌群, MPN/100g | 米粉块 | 30 |
| | 米粉块和调料 | 150 |
| 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出 | |

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 色泽

正常视力观察米粉块的色泽。

5.1.2 滋味、气味和形态、口感

首先用嗅觉鉴别米粉块的气味，然后，取容量 1000 mL 带盖保温容器，将米粉块和调味料放入带盖保温容器内，按产品标签上的加水量加入 85℃ 以上的水，浸泡 5 min，开盖，轻轻搅拌均匀（如产品包装上标示有食用方法，则按其要求处理），观察粉条的形态，鉴别其气味、滋味和口感。

5.2 理化指标

5.2.1 净含量负偏差

用感量 0.1 g 的天平称量。

5.2.2 米粉块水分

按 GB/T 14769 规定的方法测定。

5.2.3 复水率

5.2.3.1 器具

- a) 容量 1000 mL 带盖保温容器；
- b) 规格在 $\phi 200 \times 50/1.7$ (GB/T 6003.1—1997) 与 $\phi 200 \times 50/0.85$ 之间的标准试验筛；
- c) 钟表；
- d) 感量 1 g、最大称量 1000 g 的天平（或相应感量的计量器具）。

5.2.3.2 分析步骤

取米粉块样品一块，用天平称其质量 (m_1)，置于 1000 mL 带盖保温容器中，加入米粉块质量 7.5 倍的水 (85℃ 以上)，加盖浸泡 5 min 后倒入水平放置的标准试验筛中，静置 2 min，然后称量粉条的质量 (m_2)。

5.2.3.3 分析结果的表述

按公式 (1) 计算复水率。

$$F = \frac{m_2 - m_1}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

F ——复水率，%；

m_2 ——米粉块复水后的质量，g；

m_1 ——米粉块复水前的质量，g。

5.2.4 短条率

5.2.4.1 器具

- a) 容量 1000 mL 带盖保温容器；
- b) 直径 30 cm 的白色搪瓷盘；
- c) 圆头竹筷子；
- d) 规格在 $\phi 200 \times 50/1.7$ (GB/T 6003.1—1997) 与 $\phi 200 \times 50/0.85$ 之间的标准试验筛；
- e) 感量 1 g 的天平（或相应感量的计量器具）。

5.2.4.2 分析步骤

取米粉块样品一块，放入 1000 mL 带盖保温容器中，加入米粉块质量 7.5 倍的水 (85℃ 以上)，加盖浸泡 10 min 后，将粉条倒入盘内，加入米粉块质量 25 倍的常温水，让粉条全部浸泡在水中，使粉条温度降至常温，然后用筷子从中挑出所有的短条，过筛后称其质量 (m_3)，再称量过筛后的全部粉条的

质量(m_4), 记录称量结果。

5.2.4.3 分析结果的表述

按公式(2)计算短条率。

$$D = \frac{m_3}{m_4} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

D ——短条率, %;

m_3 ——短条总质量, g;

m_4 ——全部粉条质量, g。

5.2.5 粘条率

5.2.5.1 器具

- a) 容量1000 mL带盖保温容器;
- b) 直径30 cm的白色搪瓷盘;
- c) 圆头竹筷子;
- d) 规格在 $\phi 200 \times 50/1.7$ (GB/T 6003.1—1997)与 $\phi 200 \times 50/0.85$ 之间的标准试验筛;
- e) 感量1 g的天平(或相应感量的计算器具)。

5.2.5.2 分析步骤

取米粉块样品一块, 放入1000 mL带盖保温容器中, 加入米粉块质量7.5倍的水(85℃以上), 加盖浸泡10 min后, 将粉条倒入盘内, 加入米粉块质量25倍的常温水, 让粉条全部浸泡在水中, 使粉条温度降至常温, 用筷子从中挑出所有粘在一起粉条, 并在离粘粘部分两端0.5 cm处剪断, 过筛后称量所有粘条的质量(m_5), 然后称量经过筛的全部粉条的质量(m_6), 记录称量结果。

5.2.5.3 分析结果的表述

按公式(3)计算粘条率。

$$N = \frac{m_5}{m_6} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中:

N ——粘条率, %;

m_5 ——粘条总质量, g;

m_6 ——全部粉条质量, g。

5.2.6 酸度

按GB/T 5009.53—1996中4.6规定的方法测定。

5.2.7 总砷、铅

5.2.7.1 样品处理

有调味料的产品: 将整包样品中的米粉块与全部调味料捣碎并混匀, 称取50 g样品备用。

无调味料的产品: 将米粉块捣碎后称取50 g样品备用。

5.2.7.2 总砷

样品按GB/T 5009.11中规定的方法测定。

5.2.7.3 铅

样品按GB/T 5009.12中规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 样品处理

无调味料的产品(米粉块): 按无菌操作开封取样, 称取25 g, 剪碎, 加入225 mL灭菌生理盐水, 制成1:10的匀质液, 备用。

有调味料的产品：按无菌操作开封取样，将米粉块剪碎后与各种调味料按它们在产品中的质量比例分别称样并混合均匀，加入灭菌生理盐水制成 1:10 的匀质液，备用。

5.3.2 菌落总数

样品按 GB/T 4789.2 的规定检验。

5.3.3 大肠菌群

样品按 GB/T 4789.3 的规定检验。

5.3.4 致病菌

样品按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 的规定检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官指标、净含量负偏差、米粉块水分、复水率、短条率、粘条率、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验的项目包括本标准 5.2~5.4 规定的项目。

常年生产的产品每年应进行一次型式检验，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 新产品投产；
- 生产工艺或原料进行重大更改或调整；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异。

6.3 组批和抽样

6.3.1 组批

同一批原料、同一班次生产的同一规格的产品为一批；班产量不大于 200 件时，可将一周内同一批原料生产、同一规格的产品合并为一批。

6.3.2 抽样

采用随机抽样法，按表 4 规定的数量抽样。

表 4

| 批 量 (件) | 抽 样 件 数 | 每件的抽样袋(桶、碗、杯)数 |
|-----------|---------|----------------|
| 500 以下 | 3 | 3 |
| 501~1000 | 4 | 3 |
| 1001~2000 | 5 | 3 |
| 2000 以上 | 5 | 4 |

6.4 判定规则和复验规则

6.4.1 判定规则

检验结果全部符合本标准要求的产品判为合格品。

6.4.2 复验规则

当某项检验结果不符合本标准要求的时，可以加倍抽样复验一次，复验结果仍不符合本标准要求的判为不合格品。但微生物指标不得复验。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

各种包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相应的国家卫生标准。产品可采用袋装或桶装（碗装、杯装）等包装方式，各种包装应无破损，封口紧密。

7.3 运输

运输工具清洁卫生，运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

7.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库中，堆放底层应有垫板，不应与有毒、有异味、易腐的物品混放。

