

# Q/HTS

## 广西南宁市韩太食品有限责任公司企业标准

Q/HTS 0006S—2022



### 韩太米线



2022 - 01 - 25 发布

2022 - 02 - 20 实施

广西南宁市韩太食品有限责任公司 发布



## 前 言

本文件按照 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。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西南宁市韩太食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：陈素兰。

本文件于2022年1月25日发布，2022年2月20日实施。

# 韩太米线

## 1 范围

本文件规定了韩太米线的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以干米线饼辅以粉包、酱包、辣椒油包、海带包、花生包、调味醋包、麻辣酱包、番茄酱包、酸菜酱包、藤椒酱包中的两种或多种，经组合包装而成的韩太米线。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 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 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾  
 GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色  
 GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠  
 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 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸  
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠  
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅  
 GB 28311 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄  
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素  
 GB/T 10781.3 米香型白酒  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB/T 18187 酿造食醋  
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品  
 GB/T 20822 固液法白酒  
 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求  
 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品  
 GB/T 23530 酵母抽提物  
 GB/T 23783 方便粉丝  
 GB/T 26760 酱香型白酒  
 GB/T 317 白砂糖  
 SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液

### 3 术语和定义

以下术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 韩太米线

以干米线饼辅以粉包、酱包、辣椒油包、海带包、花生包、调味醋包、麻辣酱包、番茄酱包、酸菜酱包、藤椒酱包中的两种或多种，经组合包装而成的方便米线。

#### 3.2 干米线包

以大米、玉米淀粉、生活饮用水为原料，经挤压成型、老化、烘干、包装而成的非即食米线，经包装而成的干米线包。

#### 3.3 粉包

以食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、鸡肉调味料、酵母抽提物、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料、焦糖色、二氧化硅为原料，经混合、包装而制成的粉包。

### 3.4 酱包

以花生酱、精炼植物油、精炼棕榈油、芝麻酱、葱、芝麻油、酿造酱油、鸡肉食用盐、白砂糖、谷氨酸钠为原料，经熬制、包装而制成的酱包。

### 3.5 辣椒油包

以精炼植物油、辣椒、芝麻、香辛料、辣椒红为原料，经熬制、包装而制成的辣椒油包。

### 3.6 海带包

以海带、食用盐、柠檬酸、乳酸、山梨酸钾为原料，经过煮制、腌制、包装而成的海带包。

### 3.7 花生包

以花生仁、精炼植物油为原料，经过烹炸、包装而成的花生包。

### 3.8 麻辣酱包

以棕榈油、辣椒为主要原料，添加豆瓣酱、鸡油、猪油、生姜、大蒜、花椒、鸡汁调味料、鸡粉调味料、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中两种或两种以上原料，经熬制、包装而成的麻辣酱包。

### 3.9 调味醋包

以酿造食醋、生活饮用水为原料，经调配、包装而成的调味醋包。

### 3.10 番茄酱包

以番茄酱、番茄为主要原料，添加植物油（大豆油、棕榈油、芝麻油、菜籽油中的一种）、食用盐、白砂糖、牛骨白汤（牛骨、饮用水、食用盐）、味精、白酒、番茄香精、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、甜蜜素中两种或两种以上辅料，经熬制、调配、包装而成的番茄酱包。

### 3.11 酸菜酱包

以泡菜（饮用水、食用盐、酸菜、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠）为主要原料，添加泡辣椒、植物油（棕榈油、大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、鸡肉、食用盐、泡姜、食用鸡油、鸡骨架、饮用水、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、味精、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、酵母抽提物、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、酸菜香精、乳酸、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、谷氨酸钠、β-胡萝卜素）中两种或两种以上辅料，经腌制、调配、包装而制成的酸菜酱包。

### 3.12 藤椒酱包

以辣椒、植物油（棕榈油、大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）为主要原料，添加食用盐、鸡皮、食用鸡油、大蒜、鸡肉、鸡骨架、味精、泡姜、泡辣椒、酵母抽提物、藤椒、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、生活饮用水、藤椒香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、

栀子黄、栀子蓝、维生素E、脱氢乙酸钠、谷氨酸钠、β-胡萝卜素)中两种或两种以上辅料,经熬制、调配、包装而成的藤椒酱包。

#### 4 分类

按照组合口味分为:麻酱味米线、爽口麻辣味米线、原汁番茄味米线、老坛酸菜味米线、鲜香藤椒味米线、招牌麻酱味米线等。

#### 5 要求

##### 5.1 原料要求

###### 5.1.1 食用盐

应符合GB 2721的规定。

###### 5.1.2 谷氨酸钠

应符合GB 1886.306的规定。

###### 5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317、GB 13104的规定。

###### 5.1.4 鸡肉调味料、花生酱、芝麻酱、鸡汁调味料、鸡粉调味料

应符合GB 31644的规定。

###### 5.1.5 酵母提取物

应符合GB/T 23530的规定。

###### 5.1.6 麦芽糊精

应符合GB/T 20882.6的规定。

###### 5.1.7 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

###### 5.1.8 香辛料(辣椒、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶、藤椒、白芷)

应符合GB/T 15691的规定。

###### 5.1.9 焦糖色

应符合GB 1886.64的规定。

###### 5.1.10 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

5.1.11 精炼植物油、精炼棕榈油、芝麻油、菜籽油、大豆油

应符合GB 2716的规定。

5.1.12 鸡肉、牛骨、鸡皮、鸡骨架

应新鲜、清洁、无污染，选用生猪定点屠宰企业的产品，经卫生检验检疫，有合格证明，不得使用非经屠宰死亡的家畜及非食用性原料。质量符合GB 2707或相关质量标准的规定。

5.1.13 鸡油、猪油

应符合GB 10146的规定。

5.1.14 海带

应符合GB 19643的规定。

5.1.15 花生

应符合GB 19300的规定。

5.1.16 大米

应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

5.1.17 番茄、大蒜、脱水葱粉

应符合相关质量标准的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.18 泡辣椒、泡酸菜、泡姜

应符合GB 2714或有关安全标准的规定。

5.1.19 豆瓣酱

应符合GB 2712或有关安全标准的规定。

5.1.20 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.21 谷氨酸钠

应符合GB 1886.306的规定。

5.1.22 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

5.1.23 乳酸

应符合GB 1886.173的规定。

5.1.24 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.25 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

5.1.26 食醋

应符合GB/T 18187的规定。

5.1.27 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.28 白酒

应符合GB/T 20822、GB/T 10781.3或GB/T 26760的规定。

5.1.29 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

5.1.30 乙酸

应符合GB 1886.10的规定。

5.1.31 DL-苹果酸

应符合GB 25544的规定。

5.1.32 环己基氨基磺酸钠

应符合GB 1886.37的规定。

5.1.33 焦亚硫酸钠

应符合GB 1886.7的规定。

5.1.34 苯甲酸钠

应符合GB 1886.184的规定。

5.1.35 酵母加工制品

应符合GB/T 20886.2的规定。

5.1.36 酸水解植物蛋白调味液

应符合SB/T 10338的规定。

5.1.37 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.38 栀子黄

应符合GB 7912的规定。



5.1.39  $\beta$ -胡萝卜素

应符合GB 8821的规定。

## 5.1.40 栀子蓝

应符合GB 28311的规定。

## 5.1.41 维生素E

应符合GB 1886.233的规定。

## 5.1.42 酸菜香精、藤椒香精

应符合GB 30616的规定。

## 5.2 感官要求

感官应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有米线及各调料应有的色泽
组织形态	具有米线及各调料应有的组织形态
滋味与气味	无异嗅，无异味
杂 质	无肉眼可见杂质

## 5.3 理化指标

## 5.3.1 粉丝

应符合GB/T 23783的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup> / (g/100g) ≤	0.25
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>b</sup> / (mg/kg) ≤	20
铅（以Pb计） <sup>c</sup> / (mg/kg) ≤	0.8
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>c</sup> / (μg/kg) ≤	5.0
食品添加剂 <sup>c</sup>	符合GB 2760半固体复合调味料的规定
其他污染物限量 <sup>c</sup>	符合GB 2762复合调味料的规定
<sup>a</sup> 仅适用于含油脂类调料包的检验。 <sup>b</sup> 仅适用于含酱腌菜料包的检验。 <sup>c</sup> 适用于所有调料包的检验。	

## 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

注：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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值；

## 6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760规定。

## 7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

8.1.1 取1个销售包装的待测样品，将米粉和各种配料包内容物置于白色洁净托盘中，于明亮处观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下嗅其气味。

8.1.2 另取1个销售包装的待测样品，按产品包装上标明的食用方法处理后，品尝其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 米线包

按GB/T 23783规定的方法测定。

#### 8.2.2 调料包

##### 8.2.2.1 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

##### 8.2.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

##### 8.2.2.3 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

##### 8.2.2.4 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 8.2.2.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.3 微生物限量

#### 8.3.1 样品采集和处理

按GB 4789.1方法取5份独立包装样品，取出每一份独立包装样品中的米粉和调料包，分别供微生物检验。

#### 8.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 8.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

#### 8.3.4 致病菌

按GB 29921规定的方法检验。

### 8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

### 9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由厂质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、粉块水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括要求中的5.2、5.3、5.4和6的规定项目。

## 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 检验结果中若微生物指标不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物指标外，若其他项目检验结果有不符本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格，复检结果如仍有不符本文件时，则判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，并在配料表上标明所配配料包名称。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家相关规定。

### 10.2 包装

10.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

10.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 10.4 贮存

10.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

10.5 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

### 10.6 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件及产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期：常温下贮存为6个月。