

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA —2022

预制菜 米线

Prepared dish -Rice Noodles

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 – – 发布

2022 – – 实施

安徽省食品行业协会 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。

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专利的责任。

本文件由安徽王仁和米线食品有限公司、安徽仁远食品有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：xxxx。

本文件主要起草人：

预制菜 米线

1 范围

本文件规定了预制菜米线的术语和定义、工艺流程、要求、生产加工过程的卫生要求、检测方法、检验规则以及标签、包装、运输与贮存、保质期。

本文件适用预制菜 米线的生产和检验。

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/T 1355 小麦粉
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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. 15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009. 239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
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/T 2828. 1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预制菜

以一种或多种食用农产品及其制品为主要原料，经预加工（如分切、修整、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）或预烹调（如炒、炸、烤、煮、煎、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜点。

3.2 米线

以大米（籼米）为原料，添加或不添加食用淀粉，经清理、浸泡、磨粉（浆）、糊化、成型，蒸煮、干燥、包装等工艺加工而成的米粉制品（可配调味料包），米线又称米丝或米面。

3.3 分类

按照产品性状分为米丝（形状为圆柱形）和米面（形状为扁平形）两种。

3.4 预制菜调料

米线以外用于调味和提供营养的可食用物料，如调味料、蔬菜、豆类、禽畜、水产等加工制品，可直接附加于米线或单独包装。

4 生产工艺

4.1 工艺流程

籼米→清理→粉碎→配料→混合→醒发→熟化→醒发→散丝→烘干→切割→包装→贮存

4.2 工艺要求

4.2.1 清理：动化设备将米中的铁和小石子除去，保证米中无杂质；室内温度在 20℃ 以下，清水中浸泡大米，浸泡 10 分钟后放水，再用清水连续冲洗清除悬浮物时间达到 8-10 分钟，直到无浑水为止，沥干醒发；

4.2.2 粉碎：将沥干的籼米粉碎，米粉无颗粒状，细度达到 60 目；

4.2.3 配料：由自动化设备自动称重配比；

4.2.4 混合：湿混根据加水时长来定，要求混合均匀无颗粒；

4.2.5 醒发：根据封房时间，醒发时间不得低于18小时，通过蒸汽保持室内温度，温度维持在60℃，保证米线老化程度；

4.2.6 散丝：醒发后的米线韧度大，粘性减弱，逐个进行散丝，散丝后米线不准有并条，必须根根分明，散丝后进行分杆，分杆后米线摊丝均匀由上架装置送入烘干房；

4.2.7 烘干：散丝后产品送至烘干房烘干，烘干后的米线水分控制在8-14%；

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米

应符合 GB/T 1354 的规定。

5.1.2 淀粉

应符合 GB 31637 的规定

5.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定

5.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定

5.1.5 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求		检测方法
	米线	米面	
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀		采用目测、鼻嗅、口尝的方法进行
形状	成圆柱形状，形状基本均匀	扁平形，形状基本均匀	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，不毗牙		
烹调性	煮熟后口感柔韧滑爽，有弹性，不粘牙，不牙碜，无硬芯		
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见下的外来异物		
包装	包装完整，无泄漏、涨袋现象		

5.3 理化要求

理化要求应符合表2要求

表2 理化要求

项目	要求		检验方法
	米线	米面	
水分，%	14.0	13.0	GB5009.3
酸度，[C(OH)=0.1mol/L碱液]mL/10g	4.0	3.5	GB5009.239
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2		GB5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤0.2		GB5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.2		GB5009.15

5.4 安全指标

5.4.1 微生物限量

5.4.1.1 预制菜菌落总数限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

^b 仅适用于面饼和调料的混合检验。

5.4.1.2 预制菜致病菌限量应符合GB 29921及国家有关规定。

5.4.2 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

5.4.3 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

5.4.4 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

5.4.5 兽药残留限量

应符合国家有关规定和公告。

5.4.6 食品添加剂

食品添加剂品种及限量应符合GB 2760 的规定。

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号〔2005〕《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

6. 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 、GB 31654的要求。

7. 检验规则

7.1 组批

在同一场所，同一投料，同一班次生产的品种规格相同的产品，计为同一批次。

7.2 抽样

按照 GB/T 2828.1 的要求进行抽样。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前，应经生产企业质量检验部门检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、酸度 、水分。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验为本标准要求的全部项目。一般情况下，同一类型产品的型式检验每6个月进行一次，有下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目未技术要求中的全部项目。

7.5 判定规则

初次检验时，如有不合格，则在保留样品中对不合格项目进行复检，如仍不合格，则判定该批产品不合格。

8 标签、包装和运输与贮存

8.1 标签

- 8.1.1 包装储运标志应符合GB/T 191的规定。
- 8.1.2 外包装应标明：产品名称、厂名、厂址、生产日期、净含量、生产许可证编号。
- 8.1.3 销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并在包装上标注食用方式。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装材料和容器应符合相应的食品安全要求，包装应封装严密，
- 8.2.2 产品销售包装应完整，封口严密，无破损，包装箱应牢固，完整，外表清洁。
- 8.2.3 外包装和容器的质量应符合相应的产品标准要求。

8.3 运输与贮存

- 8.3.1 运输工具应干燥清洁卫生，不得与有毒、有害，有异味、有腐蚀性的货物混运。
- 8.3.2 运输途中应防止烈日曝晒和雨淋。
- 8.3.3 产品在运输过程中应轻拿轻放，严禁抛掷或重压。
- 8.3.4 产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥通风的仓库内，应避免日光曝晒、不得靠近热源和雨淋，不得与有毒、有害，有异味、有腐蚀性的货物混贮。
- 8.3.5 产品不得接触墙面和地面，其间隔应在10cm以上；堆放不得超过1.5米。

9 保质期

在本标准规定条件下，常温保质期十二个月，以产品标签明示为准。
