

Q/FJY

富源县富村镇佳芋食品有限公司企业标准

Q/FJY 0003S—2022

代替 Q/FJY 0003S-2019

花色米线（卷粉）制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030066S-2022
备案日期: 2022年 08 月 15 日

云南省
备案
备案日

2022 - 08 - 15 发布

2022 - 08 - 15 实施

富源县富村镇佳芋食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的产品是以大米、水为主要原料，添加或不添加玉米粉、苦荞粉、红米粉、燕麦粉、魔芋粉、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉（汁）等的一种或几种为辅料，经浸泡、磨浆、发酵（或不发酵）、浆料蒸煮、成型、冷却、漂烫（或不漂烫）、干燥（或不干燥）、分切（或不分切）、包装等工艺加工而成的。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/FJY 0003S-2019《花色米线制品》。

本标准由富源县富村镇佳芋食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈丽艳。

食品安

号: 53

期:

花色米线（卷粉）制品

1 范围

本标准规定了花色米线（卷粉）制品的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以大米、水为主要原料，添加或不添加玉米粉、苦荞粉、红米粉、燕麦粉、魔芋粉、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉（汁）等的一种或几种为辅料，经浸泡、磨浆、发酵（或不发酵）、浆料蒸煮、成型、冷却、漂烫（或不漂烫）、干燥（或不干燥）、分切（或不分切）、包装等工艺加工而成的花色米线（卷粉）制品。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 产品分类

根据水分含量的的不同分为：花色鲜米线（卷粉）、花色半干米线、花色干米线。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、红米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.3 苦荞粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.4 燕麦粉：应符合 NY/T 892 的规定。

4.1.5 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	基本均匀一致的色泽，近似所用原料大米的自然色泽。	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝
气味、滋味、口感	具有本品固有的气味、滋味，无异味，口感有滑爽、柔韧感，不夹生，不粘牙，无异物。	
组织形态	柔软、实心、线条状，粗细基本均匀，不粘牙、入口滑嫩。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
		花色鲜米线（卷粉）	花色半干米线	花色干米线	
水分, g/100g	≤	80.0	50.0	25.0	GB 5009.3
酸度（以乳酸计）, g/100g	≤	0.2	0.5	2.0	GB 12456
甲醛次硫酸氢钠（吊白块）, $\mu\text{g/g}$	≤	不得检出			GB/T 21126
二氧化硫残留量, g/kg	≤	不得使用			GB 5009.34

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定,其中铅指标严于食品安全国家标准，应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项 目		指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法检测。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为批。

5.2 抽样

抽样基数不少于25kg，每批次抽样样品数量为4kg，样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次、有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 7 月 5 日至 2022 年 7 月 13 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

富源县富村镇佳芋食品有限公司

备案单位（盖章）

2022 年 7 月 21 日

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 7 月 21 日