

Q/FYM

开远市丰园米线加工厂企业标准

Q/FYM 0001S—2022

云南省食品安全
备案号: 5325
备案日期:

花色干米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250049S-2022
备案日期: 2022年9月2日

2022-09-02 发布

2022-09-09 实施

开远市丰园米线加工厂 发布

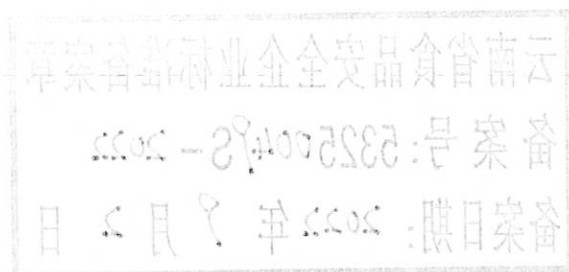
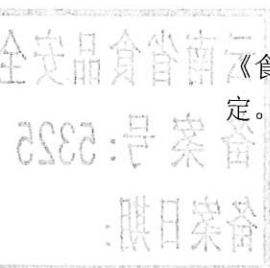
前 言

我厂生产的干米线是以大米、红米为主要原料，添加黑米、紫米、玉米、高粱、小麦、荞麦、紫薯、红薯、可食用蔬菜的汁（粉）等辅料中的一种或几种，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、老化、定型、干燥、包装等工艺加工制成。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，制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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》制定，其中的铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由开远市丰园米线厂提出、起草并解释

本标准主要起草人：白园丽



花色干米线

1 范围

本标准规定了花色干米线的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以大米、红米为主要原料，添加黑米、紫米、玉米、高粱、小麦、荞麦、紫薯、红薯、可食用蔬菜的汁（粉）等辅料中的一种或几种，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、老化、定型、干燥、包装等工艺加工制成米线。

企业标准

S-

年 月

2 规范性引用文件

本标准中所引用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

3.1 按原料不同分为：白米干米线、红米干米线。

3.2 按添加辅料不同分为：高粱干米线、小麦干米线、黑米干米线、紫米干米线、紫薯干米线、红薯干米线、荞麦干米线、玉米干米线等。

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 紫米：应符合 DB 53/T 784 的规定。

4.1.3 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。

4.1.4 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.5 小麦：应符合 GB 1355 的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB5749 的规定。

4.1.7 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。

4.1.8 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.9 红薯、紫薯：应无污染、无霉烂、无疤痂、无虫蛀、无机械损伤，无异味、体态完整。

4.1.10 可食用蔬菜汁（粉）：应选用无污染、无霉变、无腐烂、无异味并符合相应的食品标准及有关规定的蔬菜原料。

4.1.11 其他原辅料：应符合相关食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料，不得使用回收料作为原料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应品种应有的正常色泽，色泽基本均匀一致	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
气味、滋味	具有相应品种应有的气味和滋味，无霉味及其他异味	
口 感	煮熟后口感不粘、不牙碜、滋润滑爽	
形 态	柔韧有弹性，粗细基本均匀一致的线条状	
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
水分, g/100g	≤ 18.0	GB 5009.3
酸度(ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

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

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 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的规定检验。

4.7 食品添加剂及营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 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

原料相同、同一次投料、同一工艺生产、同一包装规格的同类产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于50kg, 抽样样品不得少于8个最小独立包装, 总量不少于5kg。样品分为两份, 一份用于检验、一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经厂质量检验部门检验合格, 并附产品质量检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为: 感官、水分、净含量、酸度。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一, 亦应进行型式检验:

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变, 可能影响产品质量时;
- b) 停产半年以上, 重新恢复生产;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中, 有任意一项不合格时, 可以用留样进行复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密, 包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒。装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运混装。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥的库房中, 并有防蝇、防鼠、防尘、防虫设施。产品离地、离墙堆放, 禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



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22日至2022年7月29日在昆明市酒类行业协会网站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。



2022年8月29日

备案单位主要负责人（签字）

2022年8月29日

