

Q/LFY

寻甸林峰源食品厂企业标准

Q/LFY 0001 S—2022

米 线

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010532 S- 2022

备案日期: 2022 年 12 月 07 日

云南
备案
备案

2022-12-05 发布

2022-12-07 实施

寻甸林峰源食品厂 发布

前 言

我厂生产的米线是以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经过浸泡、磨浆、发酵（或不发酵）、浆料蒸煮、成型、冷却、包装等工艺生产加工而成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、DBS 53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由寻甸林峰源食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：岳存林、陈娴、徐晶晶。

省食
号：
日期：

米 线

1 范围

本标准规定了米线的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经过浸泡、磨浆、发酵（或不发酵）、浆料蒸煮、成型、冷却、包装等工艺生产加工而成的米线。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 米线

以大米为原料，添加或不添加食用淀粉，经过浸泡、磨浆、发酵（或不发酵）、浆料蒸煮、成型、冷却和包装等工艺生产加工而成的米线。

3.2 酸浆米线

以大米为原料，添加或不添加食用淀粉，在30℃-40℃水温下浸泡24 h，经自然发酵、磨浆、压浆、制粒、蒸粒、挤压成型、水煮、冷却等工艺加工而成的酸浆米线。

3.3 干浆米线

以大米为原料，添加或不添加食用淀粉，常温下浸泡（3 h-6 h），经磨粉、拌面、自熟机挤压成型后，再经摊晾12 h（米线老化过程）、水煮、冷却，清洗整理等工艺加工而成的干浆米线。

3.4 水米线

以大米为原料，添加或不添加食用淀粉，常温下浸泡（3 h-6 h），经磨浆、压浆、制粒、蒸粒、挤压成型、水煮、冷却、漂洗等工艺加工而成的水米线。

4 产品分类

米线按照生产工艺不同分为：酸浆米线、干浆米线、水米线。

5 技术要求

品安全
5301

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。
- 5.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 5.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有近似所用原料大米的自然色泽。	取样品 200 g 放入白瓷盘中，通过目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该类米线固有的气味、滋味，无异味；不粘牙、入口滑嫩。	
形 态	柔韧，具有弹性，线条状，粗细基本均匀。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

5.3 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
		酸浆米线	干浆米线	水米线	
水分, g/100g	≤	75.0	70.0	80.0	GB 5009.3
酸度 (以乳酸计), g/100g	≤	1.0	0.05	0.1	GB 12456

5.4 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

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 微生物限量

应符合 DBS 53/017 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 的规定检验。

5.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次产品不得少于 50 个独立包装（总重不得少于 50 kg）。

净含量大于或等于 5 kg 的产品：取 5 kg 样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。同时抽取一个空的包装袋做标签检验。

净含量小于 5 kg 的产品：取 6 个独立包装样品（总重不少于 5 kg）分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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，包装牢固无破损。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运；做到专车专用；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。

案章
日

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11月16日至2022年11月22日在企业标准信息公共服务平台管理系统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11月16日

岳存林

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月16日