

# Q/ZNF

## 昭通诺方食品有限公司企业标准

Q/ZNF 0001 S—2023

### 半干米线

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53060004S-2023  
备案日期: 2023年2月23日

云南省  
备案号  
备案日期

2023-02-23 发布

2023-03-02 实施

昭通诺方食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的半干米线是以大米为主要原料，经泡米，粉碎，熟化成型，老化，晾干，包装等工艺制成。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，特制定本企业标准，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 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昭通诺方食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗方

食品安全

: 5306

!:

# 半干米线

## 1 范围

本标准规定了半干米线技术要求、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，经泡米，粉碎，熟化成型，老化，晾干，包装等工艺制成的半干米线。

## 2 规范性引用文件

本标准中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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 不得使用回收米线作为加工原料，

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品原料应有的天然色泽，色泽正常、无斑点、无霉斑	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
气味和滋味	具有本品固有的气味、滋味，无异味	
组织形态	线条状，粗细基本均匀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

企业标  
S-  
年

项 目	指 标	检 验 方 法
水分 g/100g ≤	50.0	GB 5009.3
酸度 (以乳酸计), g/100g ≤	4.0	GB 5009.239

### 3.4 污染物限量

应符合GB2762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

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

### 3.6 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规定的方法测定。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

3.7.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于5kg（净含量少于5kg的，应取6个独立包装样品且总量不少于5kg）。样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

### 4.4 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。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- 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；
- 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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。

#### 4.5 判定规则

检验结果中有任一项不符合本标准时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

#### 5.4 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2023年2月3日至2023年2月20日在昭通诺方食品有限公司，公司微信公众号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。

昭通诺方食品有限公司

备案单位（盖章）

2023年2月23日

罗方

备案单位主要负责人（签字）

2023年2月23日