

# DBS53

## 云南省食品安全地方标准

DBS53/ 017—2023

### 米线、卷粉、饵丝（块）

2023-08-16 发布

2023-10-16 实施

云南省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准代替DBS53/ 017—2014《鲜米线》。

本标准与DBS53/ 017—2014相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了酸度指标；
- 修改了微生物限量；
- 增加了蛋白质指标；
- 取消了总汞、总砷、铬指标；
- 增加了其他要求。

# 米线、卷粉、饵丝（块）

## 1 范围

本标准适用于米线、卷粉、饵丝（块）及花色湿米制品。

## 2 术语和定义

### 2.1 米线

以大米为原料，经过浸泡、磨浆、自然发酵（或不发酵）、浆料蒸煮、成型、冷却和包装等工艺制成，未经干燥的圆条状湿米制品。包括酸浆米线、干浆米线和水米线。

#### 2.1.1 酸浆米线

以大米为原料，在30℃~40℃水温下浸泡24 h以上，经自然发酵、清洗沥水、磨浆、压浆、制粒、蒸粒、挤压成型、水煮、冷却等工艺制成的米线。

#### 2.1.2 干浆米线

以大米为原料，常温下浸泡2 h~6 h，经清洗沥水、磨粉、拌面、自熟机挤压成型后，再经老化12 h~24 h、水煮、冷却，清洗整理等工艺制成的米线。

#### 2.1.3 水米线

以大米为原料，常温下浸泡3 h以上，经清洗沥水、磨浆、浆料蒸制、挤压成型、水煮、冷却、漂洗等工艺制成的米线。

### 2.2 卷粉

以大米为原料，经过浸泡1 h~3 h、磨浆、蒸制、成型、冷却等工艺制成，未经干燥的扁片状、卷状或切条状湿米制品，也称米干。

### 2.3 饵丝（块）

以大米为原料，经浸泡、清洗沥水、蒸熟、碾压、成型等工艺制成，未经干燥的丝状、条状、块状或片状湿米制品。

### 2.4 花色湿米制品

以占比量 $\geq 60\%$ 的大米为主要原料，添加一种或多种其他粮谷、食用淀粉，或其他占比量 $\leq 10\%$ 的食品原料，按相应工艺制成的产品，也可称为调制湿米制品。包括花色米线、花色卷粉、花色饵丝（块）。

注：占比量指除水外原辅料的百分含量。

### 3 产品分类

3.1 按包装方式分为：预包装产品和散装产品。

3.2 按食用方式分为：即食类和非即食类，米线、卷粉、花色米线及花色卷粉为即食类，饵丝（块）及花色饵丝（块）为非即食类。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 大米、其他粮谷：应符合 GB 2715 的规定，大米还应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他可食用原料：应符合相关标准和有关规定。

4.1.5 不得使用回收米线、卷粉、饵丝（块）及花色湿米制品作为加工原料。

#### 4.2 感官要求

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	具有所使用原辅料应有的色泽。	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝，饵丝（块）熟制后口尝。
气味、滋味	具有相应产品应有的气味、滋味，无异味。	
形 态	具有相应产品应有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

#### 4.3 理化指标

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							
	米线、花色米线	卷粉、花色卷粉	饵丝(块)、花色饵丝(块)								
水分, g/100g	≤	<table border="1"> <tr> <td>酸浆米线类</td> <td>75.0</td> </tr> <tr> <td>干浆米线类</td> <td>70.0</td> </tr> <tr> <td>水米线类</td> <td>80.0</td> </tr> </table>	酸浆米线类	75.0	干浆米线类	70.0	水米线类	80.0	80.0	55.0	GB 5009.3
酸浆米线类	75.0										
干浆米线类	70.0										
水米线类	80.0										
酸度（以湿基计） <sup>a</sup> , °T	≤	2.0		GB 5009.239							
蛋白质（以干基计） <sup>b</sup> , g/100g	≥	6.0		GB 5009.5							

a: 酸浆米线类的酸度（以湿基计）≤2.5°T。  
b: 添加食用淀粉的花色湿米制品蛋白质（以干基计）≥3.6 g/100g。

#### 4.4 污染物限量及真菌毒素限量

污染物限量及真菌毒素限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量及真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22

#### 4.5 微生物限量

##### 4.5.1 米线、卷粉及花色产品的微生物限量

4.5.1.1 预包装米线、卷粉及花色产品微生物限量应符合表4的规定。

表4 预包装米线、卷粉及花色产品的微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌 ≤	150				GB 4789.15

a:样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5.1.2 散装米线、卷粉及花色产品的微生物应符合表5的规定。

表5 散装米线、卷粉及花色产品的微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
大肠菌群 <sup>b</sup> ，CFU/g ≤	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g ≤	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
蜡样芽胞杆菌，CFU/g ≤	10 <sup>4</sup>	GB 4789.14
霉菌，CFU/g ≤	200	GB 4789.15

a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
b: 大肠菌群仅作为散装产品出厂检验时的判定依据。

#### 4.5.2 饵丝（块）及花色产品的微生物限量

4.5.2.1 预包装饵丝（块）及花色产品微生物限量应符合表6的规定。

表6 预包装饵丝（块）及花色产品的微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.5.2.2 散装饵丝（块）及花色产品的微生物限量应符合表7的规定。

表7 散装饵丝（块）及花色产品的微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
沙门氏菌，/25g	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g ≤	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 5 其他

5.1 应标注产品的真实属性，如酸浆米线、卷粉等；花色湿米制品应选择占比量最高的添加原料命名，如淀粉水米线、玉米饵块等。

5.2 添加食用淀粉的花色湿米制品应标注添加食用淀粉的占比量。

5.3 应当在散装食品的容器、外包装上标明产品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

5.4 保质期在72 h内的产品，生产日期应标注到小时（如：XXXX年XX月XX日XX时）。

5.5 提供幼儿园食堂、学校食堂、医院食堂等集中供餐单位的米线、卷粉、饵丝（块）及花色湿米制品应为预包装产品。

5.6 散装即食类产品常温下保质期为24 h，冷藏条件下保质期为72 h。