

Q/QXY

云南俏生源食品有限公司企业标准

Q/QXY 0001S—2020

代替 Q/QXY 0001S—2017

魔芋米线及其制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030100S-2020

备案日期: 2020 年 08 月 27 日

2020 - 08 - 25 发布

2020-08-27 实施

云南俏生源食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的魔芋米线及其制品是以大米为主要原料、经浸泡、磨浆、添加一定比例(添加量根据实际生产确定,小于大米添加比例)的魔芋粉,添加或不添加蔬菜汁(青菜、菠菜、胡萝卜等)搅拌、高温挤压成型、熟化、冷却、成型、包装等生产工艺生产制成的魔芋米线。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本标准,作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《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》、微生物指标参照DBS 53/017-2014《鲜米线》制定,其中铅指标限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/QXY 0001S-2018《魔芋米线及其制品》。

本标准由云南俏生源食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:曹雄昆。

省食
号:
日期:

魔芋米线及其制品

1 范围

本标准规定了魔芋米线及其制品的产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以大米为主要原料、经浸泡、磨浆、添加一定比例(添加量根据实际生产确定, 小于大米添加比例)的魔芋粉, 添加或不添加蔬菜(青菜、菠菜、胡萝卜等)搅拌、高温挤压成型、熟化、冷却、成型(添加适量食用调和油)、包装等生产工艺生产制成的魔芋米线制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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

根据生产原料的不同可分为: 鲜魔芋米线、半干魔芋米线、干魔芋米线及其制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产加工用水: 应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 大米: 应符合 GB 1354 的规定。

4.1.3 魔芋粉: 应符合 NY/T 494 的规定。

4.1.4 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和辅料。

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	具有该品应有的色泽。	取样品 200 g 放入白瓷盘中, 通过目视、鼻嗅、口尝。
气 味	具有大米、魔芋、蔬菜特有的淳香、魔芋味和蔬菜味, 无异味。	
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	无正常视力可见杂质	

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
	鲜魔芋米线	半干魔芋米线	干魔芋米线	
水分, g/100g ≤	75.0	50.0	20	GB 5009.3
酸度 (以乳酸计), g/100g ≤	1.0	0.05	0.05	GB/T 12456
甲醛次硫酸钠 (吊白块), ug/g	不得检出			GB/T 21126

4.4 污染物限量

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 的要求。

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 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 微生物限量应符合 DBS 53/017 的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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 规定的方法检验。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

5.2 组批

由以同一原料，同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.3 抽样

从每批产品中随机抽取5 000 g样品，其中2 500 g作为检验样品，另外2 500 g作为备样，样品应在保质期内送检。

5.4 检验项目

5.4.1 每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格并附有产品质量合格证后方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目：感官、水分、酸度、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验要求每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.6 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 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

标准备

月

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮，防蝇、防鼠、无味的库房中。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混存。

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》。



2020 年 8 月 20 日

曹雄昆

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 8 月 20 日