

Q/FJJ

富源县中安吉佳食品加工厂企业标准

Q/FJJ 0001S—2020

粮食制品（花色米线）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030044S-2020
备案日期: 2020 年 05 月 18 日

2020-05-16 发布

2020-05-18 实施

富源县中安吉佳食品加工厂 发布

前 言

我厂生产的花色米线是以大米、淀粉为主要原料、添加(或不添加)红米、玉米粉、小麦粉、紫薯粉、刺梨粉、蔬菜汁(粉)、食用鲜花汁(粉)等其中一种或几种经清洗、浸泡、粉碎、加水混合或不混合、熟化、挤压成型、冷却、定型干燥或不干燥(不完全干燥)、水煮或不水煮、包装等工艺生产制成的花色米线。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,制定本标准,作为企业生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定,微生物指标参照DBS53/ 017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》制定,其中铅限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品的实际制定。

本标准由富源县中安吉佳食品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人:胡竹玉、邓荣强。

云南省
备案
案日

粮食制品（花色米线）

1 范围

本标准规定了米线的产品分类、技术要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以大米、淀粉为主要原料、添加(或不添加)红米、玉米粉、小麦粉、紫薯粉、刺梨粉、蔬菜汁(粉)、食用鲜花汁(粉)等其中一种或几种经清洗、浸泡、粉碎、加水混合或不混合、熟化、挤压成型、冷却、定型干燥或不干燥（不完全干燥）、水煮或不水煮、包装等工艺生产制成的花色米线。

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 产品分类

根据原料和水分含量不同分为：鲜花色米线（如：胡萝卜、紫薯等水分较大的鲜米线）、半干花色米线（如：菠菜、荞麦等水分适中的鲜米线）、干花色米线（玉米、荞麦、红米等水分较小的干米线）。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.5 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.6 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.7 燕麦粉、红米、杂粮：应符合 GB 2715 及相关食品标准的规定。
- 4.1.8 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.9 紫薯粉、刺梨粉、蔬菜汁(粉)、食用鲜花汁(粉)等：应选用无污染、无霉变、无异味并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.10 不得使用回收米线作为加工原料。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 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、光亮、有透明感、无斑点、无霉斑。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有本品固有的气味、滋味，无异味。	
组织形态	柔软、实心、线条状，粗细基本均匀。	
口 感	煮熟后口感滑爽、不粘牙、柔韧，不夹生、牙碜、无异物。	
杂 质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	花色鲜米线	花色半干米线	花色干米线	
水分, g/100g ≤	80.0	60.0	30.0	GB 5009.3
酸度（以乳酸计），g/100g ≤	0.2	0.5	1.0	GB/T 12456

4.4 污染物限量

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的要求。

表1 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

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂应符合相应的食品安全标准和有关规定

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 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 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 抽样方法和数量

5.3.1 出厂检验抽样要求

从每批产品中随机抽取不少于5kg，（不低于10袋独立包装）的产品进行检验，抽样基数不小于50 kg，其中5袋作为检验样品，另外5袋作为备样。

5.3.2 型式试验抽样要求

从出厂检验合格批次中随机抽取不少于10kg，（不低于10袋独立包装），抽样基数不小于100 kg，其中5袋作为检验样品，另外5袋作为备样。

5.4 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。鲜花色米线、半干鲜花色米线出厂检验项目为标签、标识、感官要求、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量。干鲜花色米线出厂检验项目为标签、标识、感官要求、水分、酸度、净含量。

5.5 型式检验

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、设备有较大变化时；
- 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，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 标识、标签、包装、运输和贮存

6.1 标识、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 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及有关规定，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

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。



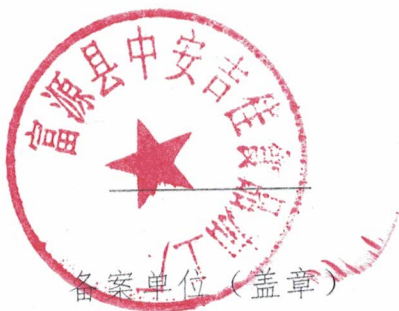
备案单位承诺书

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》。



备案单位（盖章）

胡竹玉

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 4 月 16 日

2020 年 4 月 16 日