

Q/MYF

蒙自亿丰米线有限公司企业标准

Q/MYF 0002 S—2023

云南省食品
备案号:
备案日期:

方便米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250024S-2023
备案日期: 2023年4月12日

2023-04-12 发布

2023-04-19 实施

蒙自亿丰米线有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便米线是以大米、红米中一种或一种以上为主要原料，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、蔬菜粉、紫薯粉、食用淀粉中一种或几种辅料，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、定型干燥的米线饼，并配以方便调料（以调味料、蔬菜、食用菌、豆类、畜禽水产等加工制成）、包装等工艺加工而成。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，制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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》和GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由蒙自亿丰米线有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：常仙链。

方便米线

1 范围

本标准规定了方便米线的术语和定义、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、红米中一种或一种以上为主要原料，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、蔬菜粉、紫薯粉、食用淀粉中一种或几种辅料，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、定型干燥的米线饼，并配以方便调料（以调味料、蔬菜、食用菌、豆类、畜禽水产等加工制成）、包装等工艺加工而成的方便米线。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 术语和定义

3.1 米线饼

是以大米、红米中一种或一种以上为主要原料，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、蔬菜粉、紫薯粉、食用淀粉中一种或几种辅料，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、定型干燥制成。

3.2 方便调料

米线以外用于调味和提供营养的可食用物料，如：液态复合调味料、复合调味酱、复合调味粉、脱水蔬菜、蔬菜罐头、食用菌罐头、畜禽水产罐头。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、红米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 紫米：应符合 DB53/T784 的规定。
- 4.1.3 小麦粉：应符合 GB1355 的规定。
- 4.1.4 食用淀粉：应符合 GB31637 的规定。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 蔬菜粉、紫薯粉：应无杂质、无霉变、无污染，并符合相应食品标准及有关规定。
- 4.1.7 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。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

安全企业标
325 S-
年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、煮泡后品其滋味。
气味、滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无其他异味。	
形 态	形态整齐或一致	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
水分, g/100g 米线饼 \leq	20.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g (米线饼和方便调料)混合 \geq	2.5	GB 5009.5
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g 液态复合调味料 \leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g 液态复合调味料 \leq	0.25	GB 5009.227
注: ^a 限含油的液态复合调味料。		

4.4 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 (米线饼和方便调料)混合 \leq	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB 17400 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

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 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量不得少于12个最小包装（总净含量不少于2kg）。样品分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 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：

- a) 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；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，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。

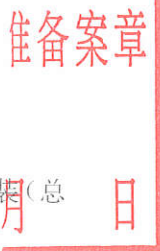
6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

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

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。



6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

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02月16日至2023年02月28日在新浪微博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。



2023年2月28日

常仙鍊

备案单位主要负责人 (签字)

2023年2月28日

1958年

1958年

1958年

1958年

