

# Q/JYL

## 景东银林食品加工厂企业标准

Q/JYL 0001 S—2023

### 花色鲜米线、鲜卷粉

云南省食品安全企业  
备案号: 530800759  
备案日期: 2023 年 0

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080075 S-2023  
备案日期: 2023 年 07 月 18 日

2023 - 07 - 18 发布

2023 - 07 - 28 实施

景东银林食品加工厂 发布

## 前 言

我厂生产的花色鲜米线、鲜卷粉以大米为主要原料，添加（或不添加）玉米粉、红米粉、南瓜粉、菠菜粉（汁）等的一种或几种为辅料，经浸泡、磨浆、发酵（或不发酵）、浆料蒸煮、成型、冷却和包装等工艺加工而成的花色鲜米线、花色鲜卷粉。根据相关法律法规的规定，特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》、DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由景东银林食品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马伍强。

# 花色鲜米线、鲜卷粉

## 1 范围

本标准规定了花色鲜米线、鲜卷粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。  
本标准适用于以大米为主要原料，添加（或不添加）玉米粉、红米粉、南瓜粉、菠菜粉（汁）等的一种或几种为辅料，经浸泡、磨浆、发酵（或不发酵）、浆料蒸煮、成型、冷却和包装等工艺加工而成的花色鲜米线、花色鲜卷粉。

## 2 规范性引用文件

本标准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

按成型不同分为：花色鲜米线、花色鲜卷粉。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、红米粉：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目      | 指 标                                | 检验方法                               |
|----------|------------------------------------|------------------------------------|
| 色泽       | 具有该产品应有的色泽，色泽均匀。                   | 取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。 |
| 滋味、气味、口感 | 具有该产品应有的滋味、气味，无异味，口感滑爽、柔韧，不粘牙，无异物。 |                                    |
| 组织形态     | 具有该产品应有的形态，厚薄、粗细基本均匀，表面平滑，有弹性。     |                                    |
| 杂质       | 无肉眼可见外来杂质。                         |                                    |

### 4.3 理化指标

示准备  
— 202  
月 18

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 ≤        | 80.0 | GB 5009.3 |
| 酸度 (以乳酸计), g/100g ≤ | 0.2  | GB 12456  |

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 ≤ | 0.16 | 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 DBS 53/017 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 批组

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品应为同一批次的产品。抽样基数不低于25kg，抽样重量不少于4kg，抽取的样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经本厂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；出厂检验项目应按有关规定执行。

#### 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所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 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，微生物指标若有任意一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标，若有任意一项不合格，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 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的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

#### 6.4 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明在于2023年06月22日至2023年07月04日期间，在“企业产品标准公共服务平台管理系统”上公开公示。对外公开公示期内未收到对该标准修改建议。特向卫健委说明，请予以备案。



备案单位（盖章）

2023年07月05日

马伍强

备案单位主要负责人（签字）

2023年07月05日