

Q/ZXF

富源县竹园镇小芬饵块厂企业标准

Q/ZXF 0001 S—2023

花色米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030074S-2023
备案日期: 2023年8月14日

云南省食品安
备案号: 5303
备案日期:

2023-08-11 发布

2023-08-14 实施

富源县竹园镇小芬饵块厂

发布

前 言

我厂生产的花色米线是以大米为主要原料，添加或不添加小麦粉、荞麦粉、玉米粉、红米粉、糯米粉、魔芋粉、蔬菜粉（汁）等其中一种或几种为辅料，经淘洗、浸泡、磨浆、高温挤压成型、冷却老化、漂烫（或不漂烫）、干燥（或不干燥）、切分（或不切分）、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，特制订本标准，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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，微生物指标按照DBS 53/017-2014《云南省食品安全地方标准 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。

本标准由富源县竹园镇小芬饵块厂提出、起草和解释。

本标准主要起草人：毛亚会、牛进康。

全企
} 年

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，添加或不添加小麦粉、荞麦粉、玉米粉、红米粉、糯米粉、魔芋粉、蔬菜粉（汁）等其中一种或几种为辅料，经淘洗、浸泡、磨浆、高温挤压成型、冷却老化、漂烫（或不漂烫）、干燥（或不干燥）、切分（或不切分）、包装等工艺加工而成的米线制品。

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

根据产品水分含量的不同分为：鲜米线、半干米线、干米线。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、紫米、红米、糯米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。

4.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.4 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

4.1.5 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，禁止添加非食品用原料和辅料。

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	具有该类产品应有的自然色泽。	取适量样品放入白瓷盘中，在自然光线下，通过目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有该类产品固有的气味、滋味，无异味。	
形态	柔韧，具有弹性，线条状，粗细基本均匀。	

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
	鲜米线	半干米线	干米线	
水分, g/100g $\leq$	80.0	55.0	25.0	GB 5009.3
酸度(以乳酸计), g/100g $\leq$	0.1	0.05	1.0	GB 5009.239
二氧化硫残留量, g/kg	不得使用			GB 5009.34
甲醛次硫酸氢钠(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 GB 2762 的规定, 其中, 铅指标严于食品安全国家标准指标, 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 $\leq$	0.16	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定(仅限鲜米线)。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量

应符合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》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法检测。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

4.10 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 批组

以同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品为抽样基数，抽样基数不少于50个独立包装且总量不少于25kg，抽样样品数量为5kg，样品平均分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。出厂检验项目为标签、标识、感官要求、水分、酸度、净含量等。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 产品的主要原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大的差异时；
- 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，全部指标检验合格，即判定该产品合格；微生物限量指标有任意一项不合格时，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，可对留样进行复检，以复检结果为准。。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，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、防潮设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混装混运，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，有防潮、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《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 7 月 4 日至 2023 年 7 月 11 日在 企业标准信息公共服务平台 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。

富源县竹园镇永芬饵块厂
备案单位（盖章）

2023 年 7 月 12 日

毛正会
备案单位主要负责人（签字）

2023 年 7 月 12 日