

Q/YHH

会泽厚华食品加工店企业标准

Q/YHH 0001 S -2023

米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030068S-2023
备案日期: 2023年7月5日

云南省食
备案号:
备案日期:

2023-07-05 发布

2023-07-07 实施

会泽厚华食品加工店

发布

前 言

我公司生产的米线是以大米为主要原料，添加或不添加玉米、紫薯、紫米、苕荪、高粱、燕麦、蔬菜（白菜、菠菜、番茄、胡萝卜、南瓜等）等辅料，辅以木薯淀粉，经清洗、浸泡、磨粉、拌粉、挤压、熟化、松丝、干燥、包装等工艺加工而成。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 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》的规定制定；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，其余指标根据产品实际制定。

本标准由会泽厚华食品加工店提出、起草并解释。

本标准主要起草人：谢厚华。

品安全

5303

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、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加玉米、紫薯、紫米、苦荞、高粱、燕麦、蔬菜（白菜、菠菜、番茄、胡萝卜、南瓜等）等辅料，辅以木薯淀粉，经清洗、浸泡、磨粉、拌粉、挤压、熟化、松丝、干燥、包装等工艺加工而成的米线。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本标准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）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米、玉米、紫薯、紫米、苦荞、高粱、燕麦：应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 木薯淀粉：应符合 NY/T 875 的规定。

3.1.3 蔬菜（白菜、菠菜、番茄、胡萝卜、南瓜等）：应干净、无杂质、无污染、无霉变并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 不得使用回收米线作为加工原料。

3.1.6 不得添加任何食品添加剂（如亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦磷酸钠等），禁止使用非食品用原料和辅料（如甲醛次硫酸氢钠（吊白块）、甲醛等）。

3.2 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	具有相应产品特有的色泽，无霉斑。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下用目视、鼻嗅、熟制后口尝
气味、滋味	具有其相应产品特有的滋味，无霉味及其他异味。	
组织形态	柔韧有弹性、粗细基本均匀。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 55.0	GB 5009.3
酸度, g/100g	≤ 0.05	GB 5009.239
甲醛次硫酸氢钠, $\mu\text{g/g}$	不得检出	GB/T 21126
二氧化硫残留量, g/kg	不得使用	GB 5009.34

3.4 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

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合DBS53/017的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 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规定的方法检测。

3.9 食品添加剂和营养强化剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9.3 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

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。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 20 个最小包装，抽取样品不少于 10 个最小包装，总量不低于 5kg。样品平均分为 2 份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求规定的所有项目，正常生产时，每半年进行一次；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。

4.5 判定规则

检验结果中，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；其他指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

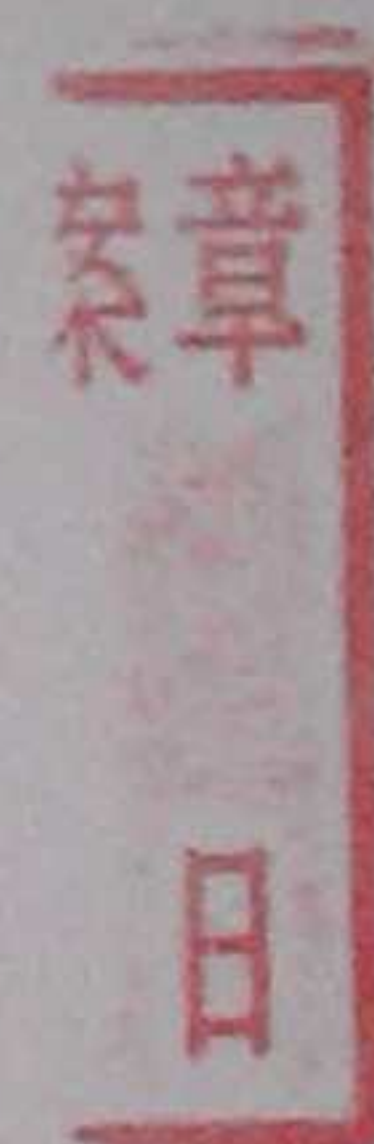
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



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 05 月 10 日至 2023 年 05 月 19 在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。



备案单位（盖章）

2023 年 05 月 19 日



备案单位主要负责人（签字）

2023 年 05 月 19 日