

Q/LLS

陆良县李氏米线加工店企业标准

Q/LLS 0001 S—2023

花色米线、卷粉、饵丝（块、片）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 530300726-2023
备案日期: 2023 年 8 月 10 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2023 - 08 - 10 发布

2023 - 08 - 11 实施

陆良县李氏米线加工店

发布

前 言

我公司生产的花色米线、卷粉、饵丝（块、片）是以大米、红米为主要原料，添加或不添加玉米、荞麦、小麦、食用淀粉、蔬菜汁（粉）等辅料，经清洗、浸泡、磨粉或磨浆、混合或不混合、熟化、挤压成型、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、干燥或不完全干燥、包装等工艺制成。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》、DBS53/ 017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》的规定制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由陆良县李氏米线加工店提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李武。

安全

303

花色米线、卷粉、饵丝（块、片）

1 范围

本标准规定了花色米线、卷粉、饵丝（块、片）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、红米为主要原料，添加或不添加玉米、荞麦、小麦、食用淀粉、蔬菜汁（粉）等辅料，经清洗、浸泡、磨粉或磨浆、混合或不混合、熟化、挤压成型、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、干燥或不完全干燥、包装等工艺制成的花色米线、卷粉、饵丝（块、片）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

3.1 根据水分含量的不同分为：鲜米线、半干米线、干米线、鲜卷粉、饵块、饵片、饵丝。

3.2 根据添加原辅料的不同分为：原味米线、花色米线、原味鲜卷粉、花色鲜卷粉、原味饵块、花色饵块、原味饵片、花色饵片、原味饵丝、花色饵丝。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、红米、玉米、荞麦、小麦：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 蔬菜汁：应 GB/T 27305 的规定。

4.1.3 蔬菜粉：应 NY/T 2984 的规定。

4.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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。

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	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后口尝。
滋味、气味	具有相应品种应有的滋味、气味，无异味。	
形 态	具有相应品种应有的形态。	

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
	鲜米线	半干米线	干米线	鲜卷粉	饵块、饵片、饵丝	
水分, g/100g ≤	80.0	55.0	25.0	80.0	55.0	GB 5009.3
酸度, g/100g ≤	0.1	0.05	1.0	0.1	0.05	GB 5009.239

4.4 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, 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 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

鲜米线、鲜卷粉微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
菌落总数 ≤	80 000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	23				GB 4789.3 第一法
霉菌 ≤	150				GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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《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。

4.9 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50Kg，抽样样品不得少于5Kg（净含量少于5Kg的，应取6个独立包装样品且总量不少于5Kg），样品平均分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为标签、标识、感官要求、水分、酸度、净含量。

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。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，全部检验指标合格，即判定该产品合格；若微生物限量指标有任意一项不合格，则判定该批产品不合格，不得进行复检；其余指标有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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 07 月 14 日至 2023 年 07 月 21 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。

陆良县李氏米线加工店

备案单位（盖章）

2023 年 07 月 27 日

李武

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 07 月 27 日