

Q/LYS

陆良县中枢镇源盛食品厂企业标准

Q/LYS 0001 S—2023

米线

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030067S-2023

备案日期: 2023年7月5日

云南省
备案号
备案日期

2023-07-05 发布

2023-07-07 实施

陆良县中枢镇源盛食品厂

发布

前 言

我公司生产的米线是以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉（或磨浆）、添加（或不添加）食用淀粉、苦荞粉、蔬菜粉等其中的一种或几种辅料，经混合、熟化、成型、干燥（或不完全干燥）、水煮（或不水煮）、包装等工序制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》，微生物指标参照DBS53/017-2014《云南省食品安全地方标准 鲜米线》制定（只适用于鲜米线和半干米线），其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由陆良县中枢镇源盛食品厂提出、起草并解释。

本标准起草人：王志磊、吴红琼。

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、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉（或磨浆）、添加（或不添加）食用淀粉、苦荞粉、蔬菜粉等其中的一种或几种辅料，经混合、熟化、成型、干燥（或不完全干燥）、水煮（或不水煮）、包装等工序制成的米线。

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

3.1 按干燥（不干燥、不完全干燥）分为：鲜米线、半干米线、干米线。

3.1.1 鲜米线

以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉（或磨浆）、添加（或不添加）食用淀粉、苦荞粉、蔬菜粉等其中的一种或几种辅料，经混合、熟化、成型、水煮（或不水煮）、包装等工序制成的鲜米线。

3.1.2 半干米线

以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉（或磨浆）、添加（或不添加）食用淀粉、苦荞粉、蔬菜粉等其中的一种或几种辅料，经混合、熟化、成型、不完全干燥、包装等工序制成的半干米线。

3.1.3 干米线

以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉（或磨浆）、添加（或不添加）食用淀粉、苦荞粉、蔬菜粉等其中的一种或几种辅料，经混合、熟化、成型、干燥、包装等工序制成的干米线。

3.2 按添加（或不添加）原辅料不同分为：杂粮类米线、蔬菜类米线、混合类米线。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

4.1.1 大米应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

- 4.1.3 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.4 食用木薯淀粉：应符合 NY/T 875 的规定。
- 4.1.5 荞麦：应符合 GB/T 10458、GB 2715 的规定。
- 4.1.6 蔬菜粉：应符合 NY/T 2984 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定；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）。
- 4.1.9 不得使用回收米线作为加工原料。

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	具有各产品应有的色泽，色泽正常。	打开包，取适量样品（约200g）置于洁净、干燥白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味	具有各产品应有的气味、滋味、无异味；不粘牙、入口滑嫩。	
形态	柔韧，具有弹性，细条状、粗细基本均匀。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

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	≤ 80.0	55.0	25.0	GB 5009.3
酸度, g/100g	≤ 0.1	0.05	1.0	GB 5009.239
甲醛次硫酸氢钠（吊白块）	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；严于食品安全国家标准的指标应符合表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	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 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 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

按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》执行；并按JJF 1070规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的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 的规定。

4.9.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批及抽样

6.1.1 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。

6.1.2 抽样：

从每批产品中随机抽取至少6个销售包装（不少于5000g）样品，样品平均分为两份，一份检验，一份留样备查。

6.2 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目为：标签标识（仅限于预包装产品）、净含量（仅限于预包装产品）、感官、水分、酸度。

6.3 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一者，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。

6.4 判定规则

检验结果中,微生物限量(只适用于鲜米线和半干米线)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,可对备样进行复检,以复检结果为准。

7 标识、标签、包装、运输和贮存

7.1 标识、标签

7.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

用于鲜米线包装的材料或容器,其材质应稳定、无毒无害,不受污染,符合相应食品安全标准和有关规定。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。

7.3 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混运;搬运时应轻放,严禁扔、摔挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

7.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存;产品应贮存在清洁、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、混放;产品堆放时应离地、离墙。

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6月14日至2023年6月20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。

陆良县中枢镇源盛食品厂

备案单位(盖章)

2023年6月20日

刘红琼

备案单位主要负责人(签字)

2023年6月20日