

Q/DYX

滇园优选食品（红河）有限公司企业标准

Q/DYX 0006 S—2024

方便米线

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5325 0003 S- 2024
备案日期: 2024 年 3 月 7 日

2024 - 03 - 07 发布

2024 - 03 - 14 实施

滇园优选食品（红河）有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便米线是以大米、红米中的一种或两种为主要原料，添加（或不添加）玉米粉、荞麦粉、蔬菜粉、紫薯粉、小麦粉、食用淀粉等中的一种或几种辅料，经清洗、浸泡、粉碎、混合、挤压成型、老化、定型干燥或不干燥、水煮或不水煮、冷却或不冷却、内包装、灭菌或不灭菌制成的米线，并配以方便调料包（以调味料、蔬菜、食用菌、豆类、畜禽、水产等加工制成），经组合包装而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

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 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》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。

本标准由滇园优选食品（红河）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈杰刚。



方便米线

1 范围

本标准规定了方便米线的术语和定义、技术要求、检验规则、标准、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米、红米中的一种或两种为主要原料，添加（或不添加）玉米粉、荞麦粉、蔬菜粉、紫薯粉、小麦粉、食用淀粉等中的一种或几种辅料，经清洗、浸泡、粉碎、混合、挤压成型、老化、定型干燥或不干燥、水煮或不水煮、冷却或不冷却、内包装、灭菌或不灭菌制成的米线，并配以方便调料包（以调味料、蔬菜、食用菌、豆类、畜禽、水产等加工制成），经组合包装而成的方便米线。

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 术语和定义

3.1 干米线

以大米、红米中的一种或两种为主要原料，添加（或不添加）玉米粉、荞麦粉、蔬菜粉、紫薯粉、小麦粉、食用淀粉等中的一种或几种辅料，经清洗、浸泡、粉碎、混合、挤压成型、老化、定型干燥、包装等工艺加工制成。

3.2 半干米线

以大米、红米中的一种或两种为主要原料，添加（或不添加）玉米粉、荞麦粉、蔬菜粉、紫薯粉、小麦粉、食用淀粉等中的一种或几种辅料，经清洗、浸泡、粉碎、混合、挤压成型、老化、包装等工艺加工制成。

3.3 保鲜米线

以大米、红米中的一种或两种为主要原料，添加（或不添加）玉米粉、荞麦粉、蔬菜粉、紫薯粉、小麦粉、食用淀粉等中的一种或几种辅料，经清洗、浸泡、粉碎、混合、挤压成型、老化、水煮、冷却、包装、灭菌等工艺加工制成。

3.4 方便调料

米线以外用于调味和提供营养的可食用物料，如：调味料、蔬菜制品、食用菌制品、豆制品、畜禽制品、水产制品等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、红米：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 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 4.1.4 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.5 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 蔬菜粉、紫薯粉：应无杂质、无霉变、无污染，并符合相应食品标准及有关规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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。	取适量样品置于洁净的烧杯，在自然光线下进行目视、鼻嗅、煮泡后口尝。
滋味和气味	具有相应品种特有的滋味和气味，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
水分, g/100g		GB 5009.3
干米线 ≤	20.0	
半干米线 ≤	48.0	
保鲜米线 ≤	80.0	
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g		GB 5009.229
调味料 ≤	5.0	
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g		GB 5009.227
调味料 ≤	0.25	
注： ^a 仅限含油的调味料。		

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	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 17400 的规定。

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 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 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

以同一批原料、同一批投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取12个最小包装样品（总量不少于2kg），抽样基数不少于200个最小包装，将样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

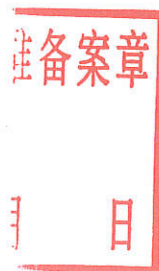
- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有任意一项不合格时，允许用留样进行复检，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

包装材料及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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，应贮存阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地分类堆码整齐，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2024年2月28日至2024年3月6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。

备案单位（盖章）

2024年3月6日

李华鹏

备案单位主要负责人（签字）

2024年3月6日