

Q/KDQ

昆明滇齐食品有限责任公司企业标准

Q/KDQ 0002 S—2024

代替 Q/KDQ 0002 S-2022

花色米线（非即食）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010273S-2024

备案日期: 2024 年 05 月 30 日

2024-05-30 发布

2024-06-01 实施

昆明滇齐食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的花色米线（非即食）是以大米为主要原料，添加（或不添加）小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、魔芋淀粉、木薯淀粉、红米、紫米、玉米、荞麦、薏仁米、大豆等其中的一种或几种辅料，经清洗、浸泡、粉碎、拌浆加入混合、挤压成型、冷却、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》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。

本标准代替Q/KDQ 0002 S-2022《花色米线(非即食)》。

本标准由昆明滇齐食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李小龙。

省食品生

号:53

期:

花色米线（非即食）

1 范围

本标准规定了花色米线（非即食）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加（或不添加）小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、魔芋淀粉、木薯淀粉、红米、紫米、玉米、荞麦、薏仁米、大豆等其中的一种或几种辅料，经清洗、浸泡、粉碎、拌浆加入混合、挤压成型、冷却、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的花色米线（非即食）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文本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

根据生产工艺的不同分为：花色干米线、花色半干米线。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、红米、紫米、荞麦、玉米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.3 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.4 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.5 薏仁米：应符合 GB/T 43715 的规定。
- 4.1.6 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.7 绿豆淀粉、魔芋淀粉、木薯淀粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有相应产品应有的色泽，均匀一致。	打开包装，取 50g 样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
形 态	呈线状或者是条状、粗细基本一致、基本不粘黏。	
气味、滋味	具有米香味、无异味、霉味，煮熟后口感香糯、细腻、软滑、不粘牙、有一定韧性。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质、无霉斑。	

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
	半千米线	千米线	
水分含量, g /100g ≤	45.0	17.0	GB 5009.3
酸度(以湿基计), °T ≤	4.0		GB 5009.239
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

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

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.8 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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

具有相同等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同地点、同一期间内加工包装的产品集合为一个批次；相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取，抽样基数不少于200袋，抽取样品不少于4kg，分成两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

产品出厂前，需经本公司质检部门进行出厂检验，检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂。出厂检验项目应按相关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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，若有任一项指标不合格时，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

产品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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

案章

日

备案单位承诺书

本食品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》。



2024 年 5 月 22 日

李小龙

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 5 月 22. 日