

Q/FGXY

富宁冠鑫园鲜粮食品有限公司企业标准

Q/FGXY 0001S—2024

代替 Q/FGXY 0001S-2021

花色米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260013S-2024
备案日期: 2024年8月23日

云南
备案
备案

2024 - 08 - 10 发布

2024 - 08 - 16 实施

富宁冠鑫园鲜粮食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色米线是以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉、添加淀粉、紫米、苦荞粉、鸡蛋、可食用蔬菜、水果、花（粉、汁）等其中一种或者多种配料、经调浆、挤压、自熟成型、晾干（或不晾干）、烘干（或不烘干）、老化（或不老化）、松丝、整理、包装等工艺制成。根据食品安全相关法律法规的规定，特制定本标准，作为本公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB31607《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》、GB2715《食品安全国家标准 粮食》、DBS53/017-2023《云南省食品安全地方标准 米线、卷粉、饵丝（块）》的要求制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由 富宁冠鑫园鲜粮食品有限公司 提出、起草并解释。

本标准起草人：黄梅兰

本标准于2024年08月10日发布，2024年08月16日实施。

省食品安全
号: 5326
期:

花色米线

1 范围

本标准规定了花色米线的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。本标准适用以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉、添加（或不添加）淀粉、紫米、苦荞粉、鸡蛋、可食用蔬菜、水果、花（粉、汁）等其中一种或者多种配料、经调浆、挤压、自熟成型、晾干（或不晾干）、烘干（或不烘干）、老化（或不老化）、松丝、整理、包装等工艺制成的产品。

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标准。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 术语定义

3.1 花色米线是以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉、添加（或不添加）淀粉、紫米、苦荞粉、鸡蛋、可食用蔬菜、水果、花（粉、汁）等其中一种或者多种配料、经调浆、挤压、自熟成型、晾干（或不晾干）、烘干（或不烘干）、老化（或不老化）、松丝、整理、包装等工艺制成。

4 产品分类

4.1.1 按照生产工艺不同，分为花色（或不花色）鲜米线、干米线、半干米线。

4.1.2 按照添加的辅料不同，分为原味花色米线、杂粮米线（苦荞粉）、鸡蛋米线、花色米线（可食用花）、蔬菜米线（可食用蔬菜）、水果米线（可食用水果）、混合米线。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米、紫米：应符合 GB/T 1354 和 GB2715 的规定。

5.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

5.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 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。不得使用回收米线作为加工原料。

5.2 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	具有近似所用原辅料的自然色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目测其色泽、形态，鼻嗅其气味；熟化后品尝其滋味。
滋味、气味	具有该产品固有的气味、滋味、无异味	
形态	具有该品种固有的形态，柔软、有弹性线条状、粗细基本均匀、无并条	
杂质	无正常视力可见外来异物	

5.3 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	40	20	GB 5009. 3
酸度（以乳酸计）, g/100g ≤	2. 0			GB5009. 239
铅,（以 pb 计）mg/kg ≤	0. 16			GB5009. 12
镉,（以 Cb 计）mg/kg ≤	0. 2			GB5009. 15
黄曲霉毒素, B1, ug/kg ≤	5. 0			GB5009. 22
蛋白质（以干基计）b g/100g ≥	6. 0			GB5009. 5
a: 其他真菌毒素限量按 GB2761 的规定执行				
b: 添加食用淀粉的花色湿米制品蛋白质（以干基计）≥3.6 g/100g。				

5.4 微生物限量

应符合DBS53/ 017-2023的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。并按JJF1070规定的方法进行检验。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB3760 的规定。

5.7 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

以同一品种的配料，同一批投料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取，抽样基数不少于50个独立包装（总质量不得少于50kg），净含量大于5kg的产品，随机抽取5kg样品，平均分成两份，其中2.5kg作为检验样品，另外2.5kg作为备样。净含量小于5kg的产品，取6个独立包装样品（总量不少于5kg），平均分为两份，一份检验，一份备样。样品应在保质期内送检。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司质量检验部门检验合格，并附产品合格证后方可出厂。鲜米线和半干米线出厂检验项目为：标签、感官要求、净含量、水分、酸度、大肠菌群、菌落总数。干米线出厂检验项目为：标签、感官要求、净含量、水分、酸度。

6.4 型式检验

型式检验每半年一次，型式检验项目为本标准技术要求中全部检验项目。有下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，则判定该产品为不合格品，不得进行复检；其余指标不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存、保质期、

7.1 标志

7.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应洁净、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压；在运输过程中应有遮盖物，防止日晒、雨淋受潮。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处，仓库应保持清洁卫生，有防潮、防蛀等设施。产品应离墙、离地，不得与有毒物质混贮。

案章
日

7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，千米线的保质期12个月；半千米线的保质期常温下保质期为2天；鲜米线常温下保质期为24h，0℃-6℃冷藏条件下保质期为72h，0℃-10℃冷藏条件下为36h。

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》。

富宁冠鑫园鲜粮食品有限公司

黄梅兰

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

黄梅兰

2024年08月22日

2024年08月22日

